Abel
エイベル

エイベルは2015年にマーク&ソフィー・マギル夫妻がタスマン海に近いネルソンのアッパー・モウテレに設立したワイナリーです。ソフィーの両親、ジェームス&ウェンディ・ヒーリーはマールボロのドック・ポイントの創立者でマークの父は長年ブドウ栽培家として活躍していたことから、二人とも幼少期よりワインに深く関わっていました。タスマン地域で100年近くリンゴ園だった場所を見つけ５ヘクタールのシャルドネと数本のリンゴを植樹し、リンゴの梱包小屋をワイナリーに改装しました。この土地の粘土質はシャルドネに最適で、フレッシュでエネルギー溢れるシャルドネとシードルを生産しています。

Tasman Chardonnay　2021
タスマン・シャルドネ　4,200円

750ml　白

地方：ネルソン・タスマン
原産地呼称：タスマンGI
品種：シャルドネ100%
醸造：樹齢23年、粘土質土壌。全房のまま圧搾、3000～5000ℓのフレンチークに果汁を移し天然酵母で発酵、MLF 18ヶ月熟成後、軽くろ過し瓶詰め。

グレープフルーツやレモンの快活なアロマ。フレッシュな酸と芳醇なコク、豊かなテクスチャーを備えたエネルギーを感じるワインです。