

MICHAEL  
MONDAVI  
FAMILY

Estate

# Michael Mondavi Family Estate

マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート

モンダヴィ家によるワインの歴史は、1919年にマイケルの祖父、セザール・モンダヴィがカリフォルニアのロディにてワイン造りを開始した事から始まります。1966年にセザールの息子ロバートは、彼の長男マイケルとワイン醸造の革新者としてロバート・モンダヴィ・ワイナリーを設立しカリフォルニアワインを一流のワインとして世界中に認知させました。

ロバート・モンダヴィ・ワイナリーは1994年に株式を公開し、マイケルは自身のワイナリーをスタート。2004年にマイケル、妻のイザベルと息子のロブ、そして娘のディナと共に設立したマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートにて今日、数々のラベルを持つ国際的レベルのワインを造り上げています。



## HANGTIME

*California Grown*

## Hangtime

ハンゲタイム

マイケル・モンダヴィ・ファミリーが手がけるハンゲタイムは、カリフォルニアの中でも冷涼なエリアの畑から収穫したピノ・ノワールから造られる楽しいワインです。ハンゲタイムは、果実が樹に実っている時間という意味です。名前の通り成長期が長く、果実が樹に実っている時間が長くなることでブドウが十分に熟し、凝縮したフレーヴァーと酸のバランスが取れ、品種の個性がしっかりと表れたワインが生まれます。

ワインメーカーのトニー・コルトリンは完璧に熟すために何日間のハンゲタイムが必要か、畑でのブドウの状態を確認しながら正確に判断しワインを造り上げています。

Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2023  
3,600円



地方：カリフォルニア

750ml 赤

原産地呼称：カリフォルニア

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：ピノ・ノワールはしばしば最も気難しいブドウ品種として考えられ、細やかで手厚い配慮を心がけている。ブドウがゆっくりと熟すことのできる畑を厳選することで、繊細で魅力的な果実の個性を持つブドウを得ることができる。

瑞々しいレッドフルーツとかすかなスパイス、しなやかな骨格と優雅で長い余韻をもったピノ・ノワールです。