

Testalonga (Swartland)

テスタロンガ (スワートランド)

詳細・歴史

かつて南アフリカにおけるナチュラルなワイン造りのパイオニアとして一躍したワイナリー『ラマーシュック』において醸造責任者を務めていた クレイグ・ホーキンス氏が、2008年に満を持して独立を果たしたワイナリーで、妻のカーラと共に経営しています。拠点はスワートランドの最北に近いピケットバーグの山麓にあり、自社畑はパールドバーグにあります。毎年ブドウやワインの出来のイメージによってエチケットや名前を変え、栽培から醸造はもちろんのこと、ラベル貼りに至るまで全ての工程において徹底して自身インスピレーションに忠実に従って手作業で進めている、まさに天才肌の造り手です。国内のみならず、イギリスをはじめとしたヨーロッパ各国や世界のナチュラル・ワインのマーケットでにおいて、南アフリカを代表する自然派の生産者として、今最も勢いがあり注目を集めている生産者の一人です。



産地・畑・栽培

ホーキンス氏は自社畑のブドウの他に信頼できる栽培家のブドウを購入していますが、それだけに留まらず、知人の農家も巻き込んで、西ケープ州に広く点在する放置された高樹齢の畑を耕作して、それぞれの気候や土壌に合わせた栽培管理を施し、南アフリカにおける貴重なブドウ樹をたくさん復活させています。また彼は大きな野望の持ち主で、荒れた土地や放棄された畑を少しずつ購入し、自ら巨大なブルドーザーを操縦して一から開墾し、所有畑を少しずつ広げています。

【産地】西ケープ州 コースタル・リージョン地方 スワートランド地域

- ①Paardeberg / パールドバーグ地区 《約11ha》
- ②Piketberg / ピケットバーグ地区 《4ha》
- ③Bandits Kloof / バンディッツ・クルーフ地区
- ④ Eendekuil / イェンドケイル地区

【気候】乾燥した地中海性気候 【土壌】主に花崗岩 【自社畑の広さ】15ha

【栽培】クレイグの独自の哲学に基づいて常に自然と共生しながら、徹底したビオロジックにて入念な手入れのもと全ての畑を管理しています。

【品種】扱う品種は非常に多岐にわたっています。

白：主にシュナン・ブラン。他にコロンバル、ヴィオニエ、マスカット・オブ・アレキサンドリア、赤：サンソー、カリニャン、シラー、ピノタージュ、ムールヴェードル、ティンタ・アマレラ など



醸造

醸造プロセスにおいては最小限の干渉で見守るに留め、その年の出来を最大限に生かすワイン造りをしています。

全ての工程において添加するものは一切無く、野生酵母による自然発酵が行われ、条件の良いヴィンテージでは瓶詰め時のSO2も添加しないという徹底ぶりです。

キュヴェ・シリーズ

①「El Bandito: エル・バンディート」：テスタロンガのフラッグシップ・シリーズ

②「Baby Bandito: ベビー・バンディート」：2015年からスタートしたカジュアル・ライン・シリーズで、ストリート・アーティストに深く影響を受けて誕生した生まれたプロジェクトです。“自分で造るワインは自分の子供と同じ”という思いから、“Baby”と名付け、キュヴェ

Petillant

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70129520

El Bandito I Wish I Was a Ninja petillant natural

エル・バンディート・アイ・ウィッシュ・アイ・ワズ・ア・ニンジャ・ペティアン・ナチュラル

2020

¥3,500



【キュヴェ】4年がかりで商品化にたどり着いた渾身のペティアンで初リリースは2015年。今ではテスタロンガを代表するキュヴェになりました。このユニークなネーミングは、ちょうど仕込みや瓶詰の作業をしている時に日本との取引先がスタートし、担当者「忍者」の話題で盛り上がったことから名付けられました。ラベルはクレイグが友人宅で撮影した写真です。プールで友だちと時間を過ごす時のような心弾む気分を、このワインを飲みながら感じてほしいという思いが込められています。今ヴィンテージから、ボトルがシャンパーニュ製のものになりました。

【品種】コロンバル100% 【タイプ】白発泡（ペティアン）

【産地】Piketberg / ピケットバーグ地区

【畑】オーガニック栽培を専門とする栽培家エドモンド・オットーレ氏が所有する畑で、植樹された当時から徹底して無農薬で管理されてきました。すぐそばを川が流れているため冷涼さを保つことができブドウはストレスを感じにくく、適度な酸度を持ちpHの低い、このキュヴェに最適なブドウが実ります。

【土壌】花崗岩 【標高】257m 【植樹】1998年 【仕立て】棚仕立て 【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha

【醸造】メード・アンセストラル。ステンレスタンク(ファイバーグラスタンク)にて8°Cで発酵し、発酵中に9回澱引きを行います。残糖分55g/Lの時点で王冠を打栓し、10カ月間かけて瓶内二次発酵と熟成を行います。

デゴルジュマン(澱引き)され、別にとっておいた同じワインを加え(補酒)、再度王冠で打栓されます。

【テイastingノート】フレッシュな洋ナシやライムの皮などのニュアンスのある酸が生き生きとしており、複雑味のある果実味とミネラル、酸と発泡のバランスがよく、軽やかで澆漓とした印象です。

【飲み頃】若いうちに飲むのが好ましいでしょう。

【アルコール度数】9.84% ◆SO2無添加・無清澄・無濾過

JAN なし

Petillant

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70129720

El Bandito I am the Ninja petillant natural

エル・バンディート・アイ・アム・ザ・ニンジャ・ペティヤン・ナチュレル

2020

¥3,500



【キュヴェ】3ヴィンテージ目を迎えたのペティヤンで「I Wish I Was a Ninja」とは異なり、古樹のシュナン・ブラン100%でより丸みがありドライに仕上げています。ラベルの写真はロンドンに住む友人が近所に住む犬「レイラ」を撮影したものです。いたずらっ子だけど真面目な表情を装う様子がワインのイメージに合うことから採用されました。今ヴィンテージから、ボトルがシャンパーニュ製のものになりました。

【品種】シュナン・ブラン100% 【タイプ】白発泡

【産地】Piketberg/ピケットバーグ地区の丘陵地帯

【畑】2017年から手入れを開始した区画で、完全な有機栽培で管理されており、自社管理の畑の中で最も古い区画です。川に隣接した斜面のため一年を通して暑くなり、十分な水の供給が可能で、そのため凛とした酸があります。

【広さ】4ha 【標高】95m 【土壌】風化した砂岩質 【植樹】1961年：テストロンガの畑の中で最も古樹

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】手摘み 【収量】45hl/ha

【醸造】メード・アンセストラル。ステンレスタンク(ファイバーグラスタンク)にて8°Cで発酵し、発酵中に6回澱引きを行う。残糖分35g/Lの時点で王冠を打栓し、10カ月間かけて瓶内二次発酵と熟成行う。

デゴルジュマン(澱引き)され、別に取り替えておいた同じワインを加え(補酒)、再度王冠によって打栓されます。

【テイスティングノート】熟した洋ナシ、青リンゴ、大輪の花、柑橘系などの爽やかな華やかなアロマが非常に豊かで、口の中いっぱい果実由来の酸と爽やかなクリーミーな泡、またトースト香が広がり、ミネラル豊かな洗練とした飲みごたえのある銘品です。

【アルコール度数】10.34% ◆SO2無添加・無清澄・無濾過

JAN なし

Baby Bandito White Wine

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70142120

Baby Bandito Keep on punching

ベビー・バンディート・キープ・オン・パンチング

2020

¥3,000



【キュヴェ】キュヴェ名の「Keep on Punching: (パンチし続ける)」は、クレイグのホッケー仲間の友人が試合で厳しい状況に追いこまれた時によく使う言葉だそうです。

♫の「I am the Ninja」と同じ畑の古樹のシュナン・ブランで造られています。

【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】Piketberg/ピケットバーグ地区の丘陵地帯

【畑】2017年から手入れを開始した区画で、完全な有機栽培で管理されており、自社管理の畑の中で最も古い区画です。川に隣接した斜面のため一年を通して暑くなり、十分な水の供給が可能で、そのため凛とした酸があります。

【広さ】4ha 【標高】95m 【土壌】風化した砂岩質

【植樹】1961年：テストロンガの畑の中で最も古樹 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】古いフードル(3500L)とステンレスタンク(2000L)を用いて野性酵母による常温自然醗酵

【熟成】発酵槽のまま熟成 【マロラクティック発酵】100%

【アルコール度数】11.62% ◆無清澄

JAN なし

70143020

Baby Bandito Stay Brave

ベビー・バンディート・ステイ・ブレイヴ

2020

¥3,000



【キュヴェ】テストロンガのフラッグシップ・キュヴェである「エル・バンディート」シリーズの「スキンコンタクト・シュナン・ブラン」の「ベビー・バンディート」バージョンです。

【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】パールドバーグ地区 【気候】地中海性気候

【畑】栽培放棄されているのを見つけたクレイグが所有者と交渉して、一から手入れをして復活させた畑です。海から30kmほどの場所にあるからか、または土壌由来なのか、ワインに個性を与えてくれる明確な塩味が特徴です。

【標高】220m 【立地】東向き 【広さ】1.5ha

【土壌】花崗岩 【植樹】1981年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%:すべて除梗

【発酵】開放槽(1500L)にて野性酵母による自然醗酵 【スキンコンタクト】10日間

【熟成】古いオークのフードル(3300L)と樽(1500L)に移し熟成 【マロラクティック発酵】100%

【アルコール度数】11.3% ◆無清澄

JAN なし

Baby Bandito Red Wine

商品コード ワイン名 ヴィンテージ 税別参考上代

70142820 **Baby Bandito Follow your dreams** 2020 ¥3,000
ベビー・バンディット・フォロー・ユア・ドリームス



【キュヴェ名】「Follow Your Dreams／夢を追いかけろ」は世界的に有名な正体不明のストリート・アーティスト、バンクシーの言葉で、バンクシーは「全てのアートは盗まれたものだ」と発言しているため、その彼の言葉をあえて”盗んで”名付けられました。

【品種】カリニャン 100% 【産地】パールバーグ地区

【畑】乾燥した土壌にしてはかなり樹勢のよい区画で、大粒で果汁たっぷりの高品質なブドウが実ります。

【栽培】葉をできるだけ残し、ブドウが日に焼けないように配慮しながら管理

【標高】220m 【立地】北向き 【広さ】1.0ha

【土壌】花崗岩 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100% 【スキンコンタクト】ステンレスタンクにて3日間

【発酵】マセラシオンは行わず、ステンレスタンクにて8日間野生酵母による自然発酵。

ネガティブな風味を出さないように、タンニンの抽出は極限までコントロールされました。

【熟成】2つの古いフードル(3500L)使用 【マロラクティック発酵】100%

【テイastingノート】フレッシュなチェリー、イチゴ、ポプリの花などのアロマがあり、鮮やかでジュシーな酸味がとてもチャーミングです。テスタロンガの赤ワインの中で最も親しみやすいタイプと言えますが、しっかりと長く余韻が続きます。

【アルコール度数】11.26% ◆無清澄

JAN なし

70144118 **Baby Bandito Chin Up** 2018 ¥2,800
ベビー・バンディット・チン・ナップ

70144317 **Baby Bandito Chin Up MG (1500ml)** 2017 ¥5,600
ベビー・バンディット・チン・ナップ マグナム



【キュヴェ】「ベイベー・バンディット」シリーズに加わってまだ2ヴィンテージ目ですが、既に不動の人気を築いたキュヴェ

【品種】サンソー 100% 【産地】パールバーグ地区

【畑】粒が大きく果皮の薄いデリケートなブドウが実ります。 【標高】220m 【立地】東向き 【広さ】1.0ha

【土壌】花崗岩 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【全房使用率】0% (除梗100%) 【スキンコンタクト】2200Lのステンレス製開放槽にて10日間

【発酵】3300Lのフードルにて野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵槽を使用 【マロラクティック発酵】100%

【アルコール度数】《2017年》10.0% 《2018年》11.5% ◆無添加・無清澄・無濾過

JAN なし

Raffine PB Rose Wine

商品コード ワイン名 ヴィンテージ 税別参考上代

70141120 **Raffine Rosé** 2020 ¥2,800
ラフィネ・ロゼ



【キュヴェ】クレイグとカーラ夫妻が弊社のためだけに造ってくれた特別なキュヴェで、3ヴィンテージ目を迎えます。

【ラベル】ラベルの写真は春にクレイグのファームで一斉に野生の花が咲き始めた時に自身が撮影したものです。

【品種】サンソー 100% 【産地】ピケットバーグ地区、Bandits Kloof／バンディッツ・クルーフ地区 他1地区

【畑】粒が大きく、淡い色をした、果皮の薄い、デリケートなブドウが実ります。

【標高】220m 【立地】東向き 【広さ】1.0ha

【土壌】花崗岩 【植樹】1981年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】25-30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンクにて野性酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100%

【アルコール度数】11.18% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

Raffine PB Red Wine

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70134018	Cuvée Clint キュヴェ・クリント	2018	¥3,000



【キュヴェ】クレイグの友人であるステレンボッシュのワイナリー『クラヴァン・ワインズのミック・クラヴァン氏と温めていたコラボレーション・プロジェクトで、自分たちの腕前と知識を試すためにあえてチャレンジングな品種を用いて造るスペシャル・キュヴェです。「ラフィネ・ロゼ」と同じく弊社のために特別にボトルングされています。ラベル裏面に刻まれた「Do you know Fletcher Hall？」という言葉は、ミックに初めて会った時に掛けた言葉で、クレイグが学生の頃過ごしたイギリス時代に出会ったオーストラリア出身の友人が、偶然にもミックの同級生だったことから、「すべてはそこから始まった」という意味が込められているものです。

【品種】ピノタージュ 100%
 【産地①】スワートランド地域 パールドバーグ地区 【産地②】ステレンボッシュ地域 ボルカドラーイ地区
 【畑①】《畑立地》北向き、標高220m 《土壌》花崗岩 《植樹》2001年 《仕立て》ブッシュヴァイン(株仕立て)
 【畑②】《畑立地》このエリアでも冷涼な場所で、冷たい大西洋の風が畑にそよぎます。
 《土壌》粘土質の多いコーヒー・クリップ 《植樹》1990年代後半
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】フレンチオーク古樽(500L)にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100%
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

El Bandito White Wine

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70130117	El Bandito Cortez Chenin Blanc エル・バンディート・コルテーズ・シュナン・ブラン	2017	¥4,800
70130317	El Bandito Cortez Chenin Blanc MAG (1500ml) エル・バンディート・コルテーズ・シュナン・ブラン マグナム	2017	¥9,600



【キュヴェ名】ミュージシャン、ニール・ヤングの「Cortez the Killer」という曲からインスパイアされています。
 【ラベル】ワインのイメージに合わせて毎年ラベルを変えており、今ヴィンテージは、クレイグが南アフリカの北部、ナミビアとの国境近くで撮影した「シャカイハタオリ(スズメ科の鳥)」という鳥の巣です。

【品種】シュナン・ブラン 100%
 【産地】パールドバーグ地区
 【栽培】2001年からオーガニック栽培 【畑】北向き、標高200m 【植樹】1972年
 【土壌】分解した花崗岩:クオーツやケイ土が多いことから、年によって品質にばらつきが出ます。
 【2017年】干ばつに見舞われながらも例年よりも多く収穫でき、高い品質を保てました。
 【収量】35hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】フールド古樽(500L)4つとステンレスタンク(1500L)にて6か月間、室温で自然発酵させた後ブレンド
 【熟成】再度フールド古樽(500L)4つとステンレスタンク(1500L)に分けて熟成 【マロラクティック発酵】100%
 【アルコール度数】11.5% ◆無清澄

JAN なし

70131218	El Bandito Skin Contact Chenin Blanc エル・バンディート・スキン・コンタクト・シュナン・ブラン	2018	¥4,800
----------	--	------	--------



【キュヴェ】2008年の創業時から造り続けている最も自信を持って送り出すフラッグシップ・キュヴェで、毎年試行錯誤を繰り返しながら、最も香り立つ瞬間を逃さないために、果皮からの過度な抽出を抑え、非常にバランスの良いワインに仕上げられています。

【品種】シュナン・ブラン100%
 【産地】パールドバーグ地区
 【標高】200m 【立地】東向き 【土壌】花崗岩 【植樹】1972年
 【収穫】他のキュヴェよりも少し早い時期に手摘みにて行う
 【全房使用率】0%:全て除梗
 【発酵】1500Lの開放槽にて野性酵母による自然発酵 【スキンコンタクト】10日間
 【熟成】フレンチオーク樽(300Lと500L)使用 【マロラクティック発酵】100%
 【アルコール度数】10.5% ◆無添加・無清澄・無濾過

JAN なし

El Bandito White Wine

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70132117	El Bandito Lords of Dogtown エル・バンディート・ローズ・オブ・ドッグタウン	2017	¥4,800
70132317	El Bandito Lords of Dogtown MAG (1500ml) エル・バンディート・ローズ・オブ・ドッグタウン マグナム	2017	¥9,600
	<p>【キュヴェ】耕作放棄されていた畑の再生から初リリースを経てようやく3年目を迎えた、クレイグ渾身のキュヴェです。わずか300本しか生産されないため、南アフリカと日本の独占キュヴェです。この畑の周辺では野生のヒヒや、家畜のロバや牛、クレイグの愛犬たちが、この土地を我が物顔でくつろぎながら過ごしていることから、彼らに親しみを込めて「社交的」という意味を持つ「ドッグタウン」と名付けました。ラベルの写真は妻のカーラが散歩の途中で撮影したもので、動物たちはまるで撮影会のようにカメラに向かってポーズをとっていたと言います。</p> <p>【品種】シュナン・ブラン 100% 【産地】パールドバーグ地区 【畑】「Bandits Kloof / バンディッツ・クルーフ」長年耕作放棄され荒れ果てていましたが、クレイグが丹念に手入れを施し畑のオーナーと共に懸命に管理してきた結果、ごく少量ですが非常に美しく凝縮したブドウが実るようになりました。 【畑立地】東向き、標高100m 【土壌】分解された花崗岩 【広さ】2ha 【植樹】1981年 【栽培・管理】オーガニック。剪定したのち手作業でブドウ樹の回りのみ除草しますが、吸枝は行いません。 【収量】20hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク古樽(500L)にて野生酵母による自然発酵で発酵 【マロラクティック発酵】100% 【アルコール度数】12.0% ◆無添加・無濾過・無清澄</p>		
JAN なし			
70131518	El Bandito Sweet Cheeks エル・バンディート・スイート・チークス	2018	¥4,800
	<p>【キュヴェ】「エル・バンディート」シリーズの白ワインの中で最もフローラルな香りに富んだワインです。毎年のようにこの畑の甘いブドウの実をつまみ食いしに来る子供たちへの愛情をこめて「甘い頬っぺた」と名付けました。</p> <p>【品種】マスカット・オブ・アレキサンドリア 100% 元は食用として楽しられている品種ですが、スキンコンタクトで試作したところ面白い出来となったため、スキンコンタクトに耐えるほどまでしっかりと果皮が熟した良年のみ生産しています。</p> <p>【産地】パールドバーグ地区 【気候】地中海性気候 【畑立地】標高200m地点に位置する東向きの斜面。 このエリアの中でも特に雨量が多く湿度が高いため、ふくよかで大粒の実がなり、完熟します。 【土壌】分解された花崗岩 【植樹】1952年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【収量】20hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】0% (除梗100%) 【発酵】フレンチオーク古樽(500L)にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100% 【アルコール度数】10.5% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
70131717	El Bandito Mangaliza エル・バンディート・マンガリーザ	2017	¥4,800
	<p>【キュヴェ】クレイグがかつてオーストリアとの国境近くのハンガリーで修業していた頃の経験を生かして造られたキュヴェで、クレイグがハンガリーの国宝の「Sheep Pig」と呼ばれる羊のような容姿が愛らしい「マンガリツァ豚」が大のお気に入りであることからキュヴェ名に用いられました。ラベルの写真はクレイグの愛犬に追われていたネズミをクレイグが助けてやって命拾いをしたところをクレイグが撮影したものです。</p> <p>【品種】ハルシュレヴェリユ100% 独自の芳香とオイリーな質感、調和のとれた酸が美しいワインを生み出します。</p> <p>【産地】パールドバーグ地区 【畑】斜面に位置しており、同じ「エル・バンディート」シリーズの「コレテーズ」や「スイート・チークス」の畑に隣接 【広さ】0.5haのみ 【土壌】花崗岩 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【植樹】1971年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク古樽(500Lと225L)にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100% 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過</p>		
JAN なし			

El Bandito Red Wine

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70133517	El Bandito The Dark Side エル・バンディート・ザ・ダーク・サイド	2017	¥4,800
70133717	El Bandito The Dark Side MAG (1500ml) エル・バンディート・ザ・ダーク・サイド マグナム	2017	¥9,600



【ラベル】全キュヴェの中で最もシンプルですが、白と黒のコントラストでシラーの力強さを表現しています。
 【品種】シラー 100% 【産地】パールドバーグ地区
 【畑面積】0.75ha 【畑立地】南東向き 【標高】200m
 【土壌】粘土質の多い花崗岩・保水性に富み、特に乾燥した年にも豊かな果実が実る
 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【植樹】2001年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】開放槽(1500ℓ)にて野生酵母による自然発酵、10日間【熟成】フレンチオーク樽(500L)使用
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

70135017	El Bandito Monkey Gone to Heaven エル・バンディート・モンキー・ゴーン・トゥー・ヘヴン	2017	¥4,800
----------	--	------	--------



【キュヴェ】ムールヴェードル独特の微粒子のようなサラサラとした質感のタンニンが特徴的です。キュヴェ名はクレイグのお気に入りのアメリカのロックバンド「ピクシーズ」の歌名『Monkey Gone to Heaven』から名付けられており、歌のテーマである「環境保護と宇宙の中での人間存在意義に対するの困惑」という点に共感したと言います。ラベルの写真はクレイグの友人がアメリカの「バーニング・マン・フェスティバル」で撮影したもので、彼の妻が自転車をこいでいるその砂漠の砂があまりにも細かく、このワインの繊細なタンニンのイメージと似ていることから採用されました。

【品種】ムールヴェードル 100%
 【畑面積】1ha 【畑立地】南東向き 【標高】150m 【土壌】粘土質が多めのコーヒークリップを含む花崗岩
 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
 【収穫】手摘み 【収量】20ha/ha 【全房使用率】100%
 【発酵】開放槽にて10日間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】フレンチオーク樽(500ℓ)使用 【マロラクティック発酵】100%
 【テイastingノート】アロマにはミントやスマイル、ブラックペッパーなどが感じられ、味わいは非常に凝縮していてフレッシュでほどよい酸味とタンニンのバランスが心地よく、長い余韻へといざなわれます。
 【マリアージュ】鹿やイノシシ、ラムなどの赤身のお肉のローストや、リッチな味わいのシチュー、アプリコットジャムなど
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

70136017	El Bandito Queen of Spades エル・バンディート・クイーン・オブ・スペード	2017	¥4,800
----------	--	------	--------



【キュヴェ】トランプの”スペードの女王”と”ハートの女王”による愛と憎しみの関係からインスピレーションを受けて名付けられました。ラベルの写真は♠の「モンキー・ゴーン・トゥー・ヘヴン」と同じくクレイグの友人がアメリカの「バーニング・マン・フェスティバル」で撮影したものです。

【品種】ティンタ・アマレラ 100%: ホーキンス氏がポルトガルで修業中に魅了された品種
 【産地】スワートランド地域 アボッツデール地区
 【畑立地】東向き 【標高】150m 【土壌】花崗岩【植樹】1999年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
 【栽培】土壌を保護し肥沃にするため間作(マメ科の植物を植える)を毎年行います。よりエレガントなワインにするため枝の間引き作業は行わず、わざと葉を多く残して影を作ります。
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】開放槽にて9日間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】フレンチオーク樽(500L)使用 【マロラクティック発酵】100%
 【アルコール度数】11.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

