

ドリームタイム・パス Dreamtime Pass

<オーストラリアのデイリーおすすめワイン>

ヴィレッジ・セラーズが日本向けに発売しているオリジナルブランド。オーストラリアワインの魅力である「親しみやすく、安定した品質で、コストパフォーマンスに優れた」ワインで、スパークリング、白、赤と気軽に楽しめるデイリーワイン。

スパークリング・ホワイト NV

Code 3147 JAN : 4545903031479
価格 1,600円(税別) スタイル: 発泡辛口
特徴 フレッシュで瑞々しいベリーと芳ばしいイーストの香り。シャルドネが複雑な果実味を、少量ブレンドのピノ・ノワールがエレガントな風味を加味、フィニッシュはすっきりとドライ。



スパークリング・レッド (シラーズ) NV

Code 3148 JAN : 4545903031486
価格 2,000円(税別) スタイル: 発泡赤辛
特徴 チェリー、プラム、スパイスの香りで、ダーク・チェリー、ラズベリー、チョコレート風味を柔らかな泡とソフトなタンニンが縁取る。食前酒や食後酒に最適。



ソーヴィニヨン・ブラン 2022

Code 12327 JAN : 4545903031493
価格 1,350円(税別) スタイル: 白辛口
特徴 パッション・フルーツのアロマに青草の香り。ジューシーな果実味を柑橘の爽やかな風味が彩り、すっきりクリーンなフィニッシュ。ヴィクトリア州で収穫したブドウをステンレス槽で低温発酵。



シャルドネ 2022

Code 12330 JAN : 4545903031509
価格 1,350円(税別) スタイル: 白辛口
特徴 トロピカルフルーツや桃のアロマ。伸びやかな酸が広がり、フィニッシュはクリーン。夜間の涼しい時間帯に収穫したブドウはすぐに破碎し低温発酵、一部フレンチオーク樽発酵。



メルロ 2020

Code 12750 JAN : 4545903031530
価格 1,350円(税別) スタイル: 赤辛口
特徴 ブラックベリーやチョコレートのアロマで、プラムやブラックベリーの果実味をスパイスやフルーツケーキの風味が彩る。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。



シラーズ 2021

Code 12333 JAN : 4545903031523
価格 1,350円(税別) スタイル: 赤辛口
特徴 熟したブラックベリーやプラムにほんのり胡椒のスパイシーな風味。穏やかに抽出し、シラーズの品種特徴をピュアに表現。フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。



カベルネ・ソーヴィニヨン 2022

Code 12766 JAN : 4545903031516
価格 1,350円(税別) スタイル: 赤辛口
特徴 完熟したベリーにほのかなミントの清涼感。控えめな樽の風味と豊かな果実味と柔らかいタンニンが親しみやすい。ステンレス槽で発酵後、フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。



リージョナル・シリーズ ヤラ・ヴァレー・シャルドネ 2020

Code 12420 JAN : 4545903124201
価格 2,500円(税別) スタイル: 白辛口
特徴 冷涼産地らしい爽快な柑橘のアロマ、核果の明るい果実。樽とステンレス槽に分けて発酵、MLFを一部に留め、果実の新鮮な風味と酸味を生かすつつ、しなやかなテクスチャーに仕上げた。



リージョナル・シリーズ パロッサ・シラーズ 2018

Code 12421 JAN : 4545903124218
価格 2,500円(税別) スタイル: 赤辛口
特徴 パロッサ・ヴァレーならではの飲み応えあるフルボディ。充実した果実とタンニンがしなやかに調和。高品質、低収量の手摘みブドウを丁寧に抽出して発酵、フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。



希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2023年12月)

ドリームタイム・パス カンガルーラベル Dreamtime Pass Kangaroo Label

<オーストラリアのデ일리おすすめワイン>

ヴィレッジ・セラーズが日本向けに発売しているオリジナルブランド。オーストラリアワインの魅力である「親しみやすく、安定した品質で、コストパフォーマンスに優れた」ワインで、スパークリング、白、赤と気軽に楽しめるデ일리ワイン。

スパークリング・ホワイト NV

Code 9874 JAN : 4545903098748
価格 1,600円 (税別) スタイル: 発泡辛口
特徴 フレッシュで瑞々しいベリーと芳ばしいイーストの香り。シャルドネが複雑な果実味を、少量ブレンドのピノ・ノワールがエレガントな風味を加味、フィニッシュはすっきりとドライ。



スパークリング・レッド (シラーズ) NV

Code 9875 JAN : 4545903098755
価格 2,000円 (税別) スタイル: 発泡赤辛
特徴 チェリー、プラム、スパイスの香りで、ダーク・チェリー、ラズベリー、チョコレート風味を柔らかな泡とソフトなタンニンが縁取る。食前酒や食後酒に最適。



ソーヴィニヨン・ブラン 2022

Code 12328 JAN : 4545903098700
価格 1,350円 (税別) スタイル: 白辛口
特徴 パッション・フルーツのアロマに青草の香り。ジューシーな果実味を柑橘の爽やかな風味が彩り、すっきりとクリーンなフィニッシュ。ヴィクトリア州で収穫したブドウをステンレス槽で低温発酵。



シャルドネ 2022

Code 12331 JAN : 4545903098724
価格 1,350円 (税別) スタイル: 白辛口
特徴 トロピカルフルーツや桃のアロマ。伸びやかな酸が広がり、フィニッシュはクリーン。夜間の涼しい時間帯に収穫したブドウはすぐに破碎し低温発酵、一部フレンチオーク樽発酵。



メルロ 2020

Code 12751 JAN : 4545903098717
価格 1,350円 (税別) スタイル: 赤辛口
特徴 ブラックベリーやチョコレートのアロマで、プラムやブラックベリーの果実味をスパイスやフルーツケーキの風味が彩るフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。



シラーズ 2021

Code 12334 JAN : 4545903098731
価格 1,350円 (税別) スタイル: 赤辛口
特徴 熟したブラックベリーやプラムにほんのり胡椒のスパイシーな風味。穏やかに抽出し、シラーズの品種特徴をピュアに表現。フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。



カベルネ・ソーヴィニヨン 2022

Code 12767 JAN : 4545903098694
価格 1,350円 (税別) スタイル: 赤辛口
特徴 完熟したベリーにほのかなミントの清涼感。控えめな樽の風味と豊かな果実味と柔らかいタンニンが親しみやすい。ステンレス槽で発酵後、フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。



希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2023年12月)