Chambers Rosewood Vineyards



チェンバース・ローズウッド・ヴィンヤーズ

オーストラリア、ヴィクトリア州

ラザグレン 設立:1858年

オーナー: チェンバース・ファミリー 醸造家: スティーブン・チェンバース

年間総生産量:20,000ダース



Rutherglen Victoria, Australia Establised: 1858

Owner: Chambers family Winemaker: Stephen Chambers Annual Production: 20,000 dozens

URL: https://chambersrosewood.com.au

1858年創業の歴史的ワイナリー

チェンバース・ローズウッド・ヴィンヤーズは酒精強化ワインの本場、ヴィクトリア州ラザグレンで150年以上、5世代にわたり続く由緒ある家族経営のワイナリーです。ワイン評論家ロバート・パーカーJrは、チェンバースを「フォーティファイドワインの王様」と評し、際立った個性を放つチェンバースの酒精強化ワインに最高点を付け、称賛しています。

ソレラシステムによる長期熟成

チェンバースの酒精強化ワインは、ブリックス30-36度で摘み取られたブドウを発酵中にグレープスピリッツを加えることで糖分を残し、その後樽に移し、ソレラシステムにより熟成させます。複数年のワインを補充してブレンドするため、ワインはノン・ヴィンテージとしてリリースされます。なかでも長期熟成したものは琥珀色を帯び、酸化熟成特有のランシオ香が放たれ、すばらしく複雑な味わいを醸し出します。



ラザグレン・マスカット Rutherglen Muscat

干しブドウやバラの花びら、プラム、キャラメルやナッツなどの風味豊かなデザートワイン。発酵途中のワインに高純度のスピリッツを添加して発酵を止め、ブドウの自然な糖を閉じ込めた。900-5,000Lのオーク旧樽で熟成。畑ごと、ヴィンテージ別に管理し、ブレンド後さらに樽熟成。熟成期間:5年間以上。低収量の古木のマスカット・プティ・グランから造られる。

残糖:約260g/L



ラザグレン・マウント・カーメル Rutherglen Mt.Carmel

ミックスベリーやプラム、カシスにフルーツケーキや黒胡椒、甘いスパイスの豊かな風味。 シラーズ、デュリフ、テンプラニーリョ、グラン・ ノワールなどの黒ブドウから造られた深みのある味 わいのデザートワイン。220-5,000Lのオーク旧樽

で熟成。

ラザグレンのブドウ畑を見下ろす地元の修道院にち なんで名付けられた。

残糖:約220g/L

Code	商品名		年号	種類	希望小売価格 (税別)
7116	Rutherglen Muscat (375ml)	ラザグレン・マスカット	NV	白極甘	¥2,300
7261	Rutherglen Muscat (750ml)	ラザグレン・マスカット	NV	白極甘	¥3,280
7262	Rutherglen Mt.Carmel (750ml)	ラザグレン・マウント・カーメル	NV	赤極甘	¥3,500

Recommended Retail Prices do not include 5% Consumption Tax. 希望小売価格は税別表示です。

(2023年8月)