

# CHARLES WIFFEN WINES

Charles Wiffen Wine Ltd.  
1639, Parnassus Road,  
Cheviot, New Zealand  
Telephone (+64 3) 319-2826  
Facsimile (+64 3) 319-2829



マールボロ地区は南島の北にあり、乾燥した気候と長い日照時間や涼しい夜に恵まれ素晴らしい香りのあるブドウが収穫できます。チャールズ・ウィッフェン・ヴィニヤードは南側地区にあり軽い石質土壌と火山性土壌が混ざっております。

## Charles Wiffen Sauvignon Blanc 2007

チャールズ・ウィッフェンソーヴィニヨンブラン 2007

若々しい緑のニュアンスがある淡い黄色で、オレンジの花のような香りや新鮮なトロピカルフルーツ、ライム、レモンなどの柑橘系のアロマが立ち上がります。味わいはメロン、グーズベリーの香りを伴う中程度のボリュームがあり、キリッとした心地よい酸味と新鮮なフルーツ感が口の中に広がってフィニッシュに向かいます。最初の華やかな印象が続く明るく楽しいワインです。新鮮なシーフード料理や白身肉の料理に合います。



## Charles Wiffen Riesling 2006

チャールズ・ウィッフェン リースリング 2006

淡い緑がかった透明感のある黄色で、レモンハニー、りんごジュース、オレンジのようなアロマがあります。味わいはフルーツの豊かさでシャープな酸をつつんでいる中程度の厚さを感じます。ちょっとした甘さを感じますが、十分な酸が支える辛口の仕上げになっています。気取りのないカジュアルなワインです。シーフード料理、フレッシュサラダ、そして単に食前酒としてもぴったりです。



## Charles Wiffen Pinot Noir 2006

チャールズ・ウィッフェンピノ・ノール 2006

濃いめのチェリー色で、アロマはチェリー、ラズベリーなどの赤いベリー系フルーツ、そして僅かなバニラ香があります。口に含むとプラムやチェリーの香りや、樽から来る軽いバニラやチョコレートの味わいが細かいタンニンに混じってフィニッシュへと続きます。ローズマリーやガーリックでゆっくりと焼いたジューシーなニュージーランドのラムやリゾット、温野菜グリルなどに合います。



## Charles Wiffen Merlot 2006

チャールズ・ウィッフェンメルロー 2006

深いチェリー色で、最初に花の香りが立ち上がります。続いてチェリーのような赤いベリー、プラム、赤身の肉汁のような動物系の香りが感じられます。味わいは暖かく滑らかで、酸とタンニンのバランスが良く心地よいフィニッシュへと続きます。ラム、ビーフなどを使った肉料理、ブルーチーズなどに合います。



輸入販売店

**PONY**

東京都渋谷区松涛1-17-6  
ポニー株式会社  
TEL 03-3460-3611 FAX 03-3460-3919