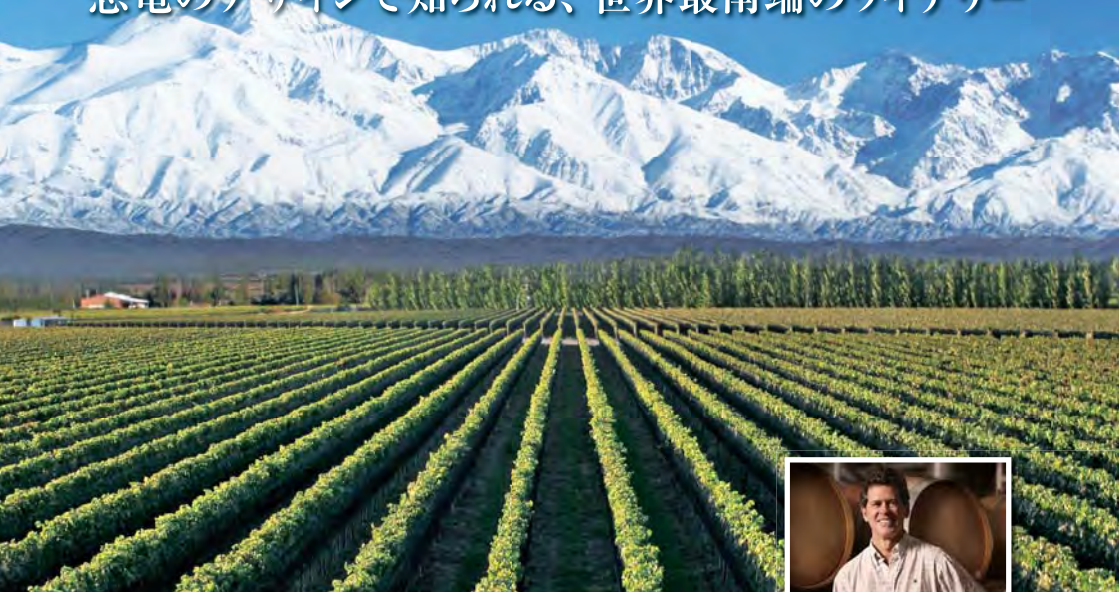


恐竜のデザインで知られる、世界最南端のワイナリー



ポール・ホブス
(元オーパス・ワンのヘッドエノログ)



FAMILIA
SCHROEDER

PATAGONIA - ARGENTINA

SAURUS

サウルス

ファミリア・シュレーダー社は、アルゼンチンの南部、パタゴニア地方のネウケンにある「世界で最も南極に近い」ワイナリーです。

ネウケン州がワイン生産に取り組み、大々的に葡萄畑の開発を始めたのが1990年頃。地元でビジネスを展開するシュレーダー家が2001年に分譲地を購入して、ワイン造りに参入し、2003年に初ヴィンテージを出荷しました。

醸造責任者は、モエ・テ・シャンドンで研鑽を積んだ醸造士、レオナルド・ブッパート氏。「全てのカテゴリーにおいて、スタイルが洗練されたワインを生産する」(ヴィノテック誌より)と、評される造り手です。さらに、2009年には、元オーパス・ワンのチーフ・ワインメーカーを勤めた、醸造家ポール・ホブス氏とワインのコンサルティング契約を結びました。

ブランド名の「サウルス」は、ファミリア・シュレーダー社の葡萄畑から恐竜の化石が発掘されたことに由来します。デザインされているのは「ディノサウルス」。



一度で記憶に残る ラベルとおいしさ

SAURUS MALBEC サウルス マルベック

マルベックという葡萄のポテンシャルに感銘を受けるボトル。アルゼンチンワインのレベルの高さを如実に示すワインです。奥深いバイオレットの色調に、赤い果実やキャラメルなどの香りが調和。樽の使い方が巧みで、心をとろかす味わいです。完熟したマルベックならではの、果実味と渋みがしっかりと表現されています。味わいの中で酸とタンニンが細やかにまじりあっていて、飲んでいる間中の心地良さを約束します。口に含むと、料理と合わせなくなる、食事向きのワインです。



希望小売価格：2,000(税別)
葡萄品種：マルベック100%
JANコード：7798116190311

素敵な夜を約束する シャルドネワイン

SAURUS CHARDONNAY サウルス シャルドネ

ひと口目でグッと引きこまれてしまう味わい。淡い黄緑色の色調で、花やかすかなバニラ、ホワイトチョコレートなど華やかな香りが魅惑的。口当たりはフルーティーでバランスのとれた味わいです。アルゼンチンワインならではの、余韻に現れる甘さが心に深く残るワインです。鮭のムニエル、鶏や茄子に肉系のソースを合わせた料理、そしてクリーミーなチーズなどがぴったり。



希望小売価格：2,000(税別)
葡萄品種：シャルドネ100%
JANコード：7798116190342

アルゼンチンのピノ・ノワール が堪能できます

SAURUS PINOT NOIR サウルス ピノ・ノワール

深みある赤い色調。様々な花や、ラズベリーなど甘く華やかな香りと、かすかに動物系のニュアンス。アタックにほどよいタンニンを感じさせ、バランスのとれた豊かな酸味を持ちながら甘さを感じさせます。フランスのピノ・ノワールより日本の料理に合わせやすい仕上がりです。いちじくと生ハム、羊の香草焼きや独特の香りを持つジンギスカンなどに合わせると楽しいワイン。



希望小売価格：2,000(税別)
葡萄品種：ピノ・ノワール100%
JANコード：7798116190335

飲んだ人の心を魅了する洗練されたワイン

完熟葡萄がおりなす 奥行きのある味わい

SAURUS SAUVIGNON BLANC サウルス ソーヴィニオン・ブラン

ラベルの恐竜と味わいの良さで、記憶に残るワインです。淡いイエローの色調。柑橘系のアロマ、特にオレンジの香りとアプリコット、爽快な青い野菜の香りが漂います。低温発酵によって品種の特性が存分に活かされ、フレッシュで透き通った酸味がバランスよく表現されています。葡萄畑の気候条件が非常によく、葡萄が完熟するまで収穫を待つことができるというメリットが感じられます。甲殻類をバターソースや、マリネした料理に合わせてください。



希望小売価格：2,000(税別)
葡萄品種：ソーヴィニオン・ブラン100%
JANコード：7798116190847

軽やかにお楽しみ いただくためのボトル

SAURUS EXTRA BRUT サウルス エクストラブリュット

シャルマ方式で造ったスパークリングワインです。緑色の輝きを見せる淡い黄金色。フルーティーでグレープフルーツや白桃などエレガントなアロマ。口当たりが良く、バランスのとれた酸と果実味のボリューム感ある味わいです。泡立ちが柔らかく、食べながら飲むのに最適。幅広く料理に合わせることでできる素敵なスパークリングワイン。エビのカクテルやその他の甲殻類、また、シーフードサラダなどにおすすめ。果実の旨みが最後まで持続するのが特徴です。



希望小売価格：2,000(税別)
葡萄品種：ピノ・ノワール40%、シャルドネ60%
JANコード：7798116190496

サラリとした甘さで、 赤い果実の風味

SAURUS DESEADO サウルス デセアード

熟した梨のような軽やかな甘さで、赤い果実の風味が広がる、のど越しのスムーズなスパークリングワインです。ブレンドしてある赤ワイン用の葡萄の軽い渋みが心地よい余韻になり、もう一口飲みたい気持ちにさせてしまいます。アルコール度数9度と飲み口も爽やか、のんびりした語らいの時間にぜひおすすめします。キリリと冷やして、和洋中華料理の前菜に、そしてデザートにもぴったり、新しい魅力をたたえたスパークリングワイン。アルゼンチンの南端パタゴニアの、個性的で素敵な味わいを楽しくみてください。



希望小売価格：オープン価格
葡萄品種：トロンテス90%、マルベック10%
JANコード：7798116191486