

PARKER

ESTATE

Parker Estate(パーカー エステイト)

ワイナリー紹介

[オーナー：ハスケスファミリー]

[ワインメーカー：フィル・レーマン]

1985年、ジョン&フェイパーカーが設立。クナワラという産地に生涯最大の関心を持った彼らは、長年の友人であり、クナワラのパロンという名誉ある称号を持つダグ・バルネイブス氏の協力と助言を得ながら、クナワラに細長く伸びるテラロッサ土壌から最高の場所を探し、その南端に土地を購入しました。そして1985年、1800年代後半にフィロキセラがフランス中の畑を壊滅させる前に調達されたボルドー原産のカベルネ・ソーヴィニヨンの挿し木を使い、最初の樹が植えられました。1988年、初めてリリースされた“ファーストグロス”は、ペンフォールドハイランドトロフィーの受賞や、1991年インターナショナルワインチャレンジでのボルドースタイルでの6位入賞を果たし、優れた品質を持つ長期熟成ワインの生産者として、その評価を確立する第一歩となりました。2001年に完成した熟成専用設備は温度管理が施され、その堂々とした姿はジョン・パーカーのブドウ栽培と醸造への妥協しない取り組みを表しています。2013年からオーナーとなったハスケスファミリーもジョン・パーカーのビジョンを引き継ぎ、テラロッサ土壌に徹底的な敬意を払うことを哲学としています。そして、この土地を守ることはワイナリーの成功に不可欠であり、彼らの役割はこのブランドを育て、可能な限り最高のワインを造り続けることだと信じています。

2022 Favourite Son Chardonnay (フェーバレット・サン シャルドネ)

産地 : 南オーストラリア州
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 100%
アルコール度数 : 12.5%
参考小売価格 : ¥2,058 (税別)

ワインの特徴

「フェーバレット・サン」ブランドのシャルドネは、意欲的な私たち全員が目指す楽しくて堅実なワインです。クナワラ南部に位置するワイナリーのすぐそばにある契約農家、ウィリアムス家のブドウを使用。樹齢15年のブドウは収穫して30日間発酵。発酵後はステンレスタンクで5ヶ月間熟成、一部はマロラクティック発酵しています。クリーンで澁刺としたエレガントなスタイルで、品種と産地の特徴を表現するワインとなっています。

味わい

淡い麦藁色。ライムやレモンなどの新鮮な柑橘系果実やハニーデューメロンのアロマ。さわやかな酸味、柑橘類、ネクタリンなどの味わいのバランスが取れており、食感と満足感のある口当たりが特徴です。

その他

ヴィーガン・フレンドリー



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468