

# 注目の南アフリカワイン！

ANNO 1691  
ASARA  
WINE ESTATE  
STELLENBOSCH

ブドウそのものの質の高さがわかる  
ナチュラルで青くささのない、良質で濃厚な赤と  
トロピカルでイキイキとしたフレッシュな白  
どちらもカベルネ・ソーヴィニヨン 100%！



エステート内、特に日照に恵まれた自社畑ぶどう使用  
ステレンボッシュは南アフリカでカベルネソーヴィニヨン生産に  
最も適しているエリアとして知られているエリアです。

## ザ・レッドキャブ

ぶどうにダメージを与えないよう早朝に手積みで小型のケースを使用。  
12ヶ月間熟成されます。(新樽 10%、残りは二空き三空きのものを使用)

よく熟したダークベリー、青臭さは無いですが  
サンドライトマトなど様々なアロマに富み、  
ナチュラルな果実感を感じられます。  
余韻も長く、タンニンは柔らかで濃厚な味わい。

店頭価格 1,980円

★珍しい カベルネソーヴィニヨンで作る白ワイン

## ザ・ホワイトキャブ

ぶどうにダメージを与えないよう早朝に手積みで小型のケースを使用。  
4ヶ月間オリと一緒に熟成されます。

トロピカルフルーツや、パンやバターの香りと  
共に、フレッシュな白桃のアロマがグラスに  
溢れ、イキイキとした果実味が広がります

店頭価格 1,980円

