

Harris Organic Wines

1998年に設立した Harris Organic Wines

家族経営の下、Duncan Harris氏が自社畑で収穫したブドウのみでワインを作っており、全てのブドウ樹は雨水のみで栽培されております。世界的に信頼の高いオーガニック認証機関 "SXC (Southern Cross Certified) " の厳しい審査をくぐり抜けたオーガニック認定ワインです。

○白ワイン

Verdelho ヴェルデホ

完熟した芳ばしい香りが立ち上がります。ドライでコクのある複雑味があり、トロピカルフルーツの香りとすっきりとした後味のワインです。丁寧に手摘みされたブドウで作られる高品質なワインをお試してください。

Chardonnay シャルドネ

熟した果実感と爽やかな香りがあります。完熟した豊かな風味が感じられ、キレのある後味が特徴です。暖かいスワンバレーのテロワールが反映され、飲みやすく、クオリティの高いオーガニックワインに仕上がりました。

Sparkling Wines

Sparkling - Blanc de blanc スパークリング ブラン ドゥ ブラン

輝きのある麦わら色で、ハニーや自家製パンの香りです。なめらかな泡立ちや、トロピカルフルーツやハニーの風味で非常に飲みやすく仕上がっています。フレッシュで力強いですが、酸のバランスが心地よく、カナッペやシーフードとよく合います。

Sparkling Shiraz スパークリング シラズ

深い赤紫色。しっかりとした果実の香りがあり、チェリーやフレッシュプラム、バニラの素晴らしいアロマが立ち上ります。とても滑らかで、チェリーやプラムのフレーバーがあり、そこにブラックベリーが合わさります。パーティーには最適なスパークリングワインで、あなたはきっと輝かしい泡に目が奪われるでしょう。0-3℃程度に冷やし、ローストしたお肉料理とお召し上がりください。

●赤ワイン

Shiraz シラズ

バスケットプレスしたブドウに、自然酵母を加えてアメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で20カ月熟成させます。スパイシーな香りとダークプラムのアロマがうまく合わさり、香り高く仕上がっています。なめらかで、しっかりとしたタンニンと主張しすぎない繊細なオークの香り。今飲んでも、しばらく熟成させてからでも楽しめるでしょう。

Malbec マルベック

口当たりが非常に滑らかで、チョコレートやカカオ、バニラの風味です。ジャスミンやフランジパンの香りがします。美味しく軽やかな赤ワインで、丁度良いバランスと長い余韻が残ります。今からでもお楽しみいただけますが、数年キープしても良いでしょう。西オーストラリア内でオーガニック認定を受けているマルベックはわずか100本のみで、希少なワインの一つです。バスケットプレス後、オーク樽にて9カ月間の熟成後、更に12カ月間の瓶内熟成を経てリリースします。素晴らしい滑らかさと、芳醇なベリーの香りをフレンチオークのニュアンスで包み込んだような味わいのワインです。

◇デザートワイン

Rose ロゼ

手摘みのブドウから作ったオーガニックのテーブルスイートワインです。バラの花びらの香りや、トルコ菓子（粉砂糖をまぶしたゼリー）のニュアンスがあり、香り豊かな桃の種を思わせます。それぞれのヴィンテージによって、淡い麦わら色からピンク色になり、軽いワインとして親しまれています。

アルコール度数：11% 今が飲み頃です。

Pedro Ximenez ペドロヒメネス

輝きのある黄金色で、はちみつやバターキャンディー、ドライフルーツの香りがします。複雑味があり、よくバランスのとれた甘さが持続します。オーストラリア産オーガニックブランデーのみを使用。他では味わえない優雅な自然を感じるワインです。食前酒として、又はデザートと一緒にどうぞ。