

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、全てのブドウ樹は灌漑せずに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 “ACO (Australia Certificated Organic)” 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

Chenin Blanc シュナンブラン

よく成熟した、フレッシュな果実のワインです。

豊かな果実感とともにドライで複雑な深い味わいがあり、爽やかな余韻が残ります。

心地よい夏の日に、よく冷やしてお楽しみください。

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くください。

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 – 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 シラーズ

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。6℃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 シラーズ

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 Muscat ロゼ マスカット

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せす。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。

ヴィンテージ：2014年 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。

Liqueur Verdelho リキュール ヴェルデホ

輝きのある黄金色でメープルシロップやバターキャンディー、ドライフルーツの香りです。

芳醇で瑞々しさが感じられ、柔らかくベルベットの様なタンニンを心地よく感じます。

きれいにバランスのとれた、甘さの長い余韻をお楽しみいただけます。

オーガニックブランデー使用で、アルコール度数は18.5%です。

食前酒として、又はデザートと一緒にどうぞ。

White Port – Crème de Vin ホワイト ポート クレーム ドゥ ヴァン

淡く黄金色でクリーミーな桃や梨、タフィーの風味。甘さと複雑さが絶妙なバランスを生み出しています。別名クリームとも呼ばれ、やわらかで軽いデザートワインです。

アルコール度数は16%、750ml 良く冷やしてお召し上がりください。

Vintage Shiraz ヴィンテージ シラズ

ヴィンテージ ポートワイン。ゴージャスでプラムや甘草、ハニーのフレーバーがあり、風味豊かです。パープル色ははつらつとしており、非常になめらかで美しいです。今飲んでも楽しめますが、20年以上熟成させても良いでしょう。

糖度の高い秋口に、手摘みで収穫されたブドウを使用しております。オーガニックのブランデーで酒精強化し、地下のセラーで18か月間熟成しました。

オーストラリアで唯一オーガニック認定されているヴィンテージポートをお楽しみ下さい。

Liqueur Shiraz リキュール シラズ

フレッシュで鮮やかな赤色のヴィンテージワイン。やわらかで深く甘い余韻が感じられ、素晴らしいバランスを保っています。

このリキュールスタイルのポートワインは、糖度の高い秋の終わりに手摘みしたブドウを使用しております。オーガニック認証ブランデーで酒精強化し、地下のセラーにて24か月間熟成させました。オーストラリア国内でここだけのオーガニック認証“リキュール シラズ”をお楽しみください。

◆スピリッツ

Brandy ブランデー

複雑な味わいで、カラメルやタフィー、オレンジのニュアンス、バニラ、スモークスパイスやクローヴが感じられます。オーストラリアで唯一オーガニック認定を受けています。

375mlまたは、750mlのボトルがあり、アルコール度数は40%です。

木製ポットスティルで2回蒸留した、ハンドメイドのブランデーは、フランスのコニャックを思わせます。

フレンチオーク樽で3年以上地下のセラーで熟成させます。

硫酸塩や他の化学物質、ろ過剤、色や味の調整のための添加物も使用しておりません。ブドウと天然水のみを使用。ヴィンテージブランデーですので、蒸留した日、ボトリングの日にはラベルにてご確認ください。

Vodka ヴォッカ

オーストラリアで唯一オーガニック認定されています。

蒸留器から直接ボトリングしています。爽やかで、アニシード、氷砂糖、バニラ、パッションフルーツ、バナナ、アーモンドのようなエレガントなフレーバーです。自社畑で採れたブドウのみを使用したヴォッカをお楽しみください。

製造における蒸留は2回だけでなく何度も行い、不純物を最小限にとどめたナチュラルなスピリッツに仕上げました。オーク樽での熟成はしていません。

硫酸塩や他の化学物質、ろ過剤、色や味の調整のための添加物も使用しておりません。ブドウと天然水のみを使用。

アルコール度数：40% グルテンフリー

蒸留日、ボトリングの日にはラベルにてご確認ください。