

# *LedaSwan Organic Wines*

当ワイナリーのすべてのワインは、オーナー兼ワインメーカー・栽培者である **Duncan Harris** により栽培から収穫・瓶詰めまで行われています。使用されるブドウは有機栽培され、酸化防止剤は最小限の量に抑えられています。含有量 10ppm 以下のものは「酸化防止剤無添加」と表示されております。下記リストの中にはテイasting可能なワインもございますので、ご購入希望のワインがございましたらお気軽にお尋ね下さい。

## **Chenin Blanc**

LedaSwan の Chenin Blanc は、有機栽培で育てられ完熟してから収穫されます。このワインは十分な瓶熟成による深い黄金色で、ナッツやトーストの香りが特徴です。そのフルボディの味覚は年を経た Chenin の蜂蜜をスパイスの香りを持っています。

## **Verdelho**

有機栽培で育てられたこの Verdelho は、2~3 年瓶熟成され、トーストの香りが特徴です。その味覚は熟したトロピカルフルーツのような香味とすっきりとした後味を持つ豊かな味わいです。

## **Chardonnay**

LedaSwan の Chardonnay は、トーストの香りが中に感じられるさわやかなトロピカルフレーバーです。口当たりが良く余韻の残る味わいです。

## **Shiraz**

この有機栽培による Shiraz はバスケットプレスにより絞られて、アメリカンオークとフレンチオークの樽で 20 ヶ月間熟成されます。濃厚なプラムと風味豊かなスパイスが調和した香りを持っています。しっかりと熟れたタンニンとオークのこくのある味わいです。すぐに飲む分にも、こだわり派の為に熟成して保管しておくのにも両方適しています。

## **Fleur de Madeleine NV (375mL)**

2001 年 11 月に生まれた私達の娘 Madeleine の誕生を祝い、Madeleine という品種のブドウから作られたドライシェリースタイルのフルボディワインです。特有のナッツの香りと醸造中にできる酵母の芳醇な香りを持っています。年間 100 本の限定生産です。

## **Pink Muscat (375mL)**

素晴らしい色とバラの花の香りを持ち、新鮮な桃とアプリコットの香りが続くデザートワイン。余韻の残る甘美な味わい。アルコール度 15%。

## **White Muscat – Crème de Vin (375mL)**

淡い藁の色をしたデザートワイン。リンゴや梨のさわやかな香りのあとに、シロップ漬けの梨のなめらかな味わいが続きます。

# *LedaSwan Organic Wines*

## **Liqueur Shiraz (375mL)**

深い赤色をしたリキュール。フルーツケーキやブラックカラントの香りのあとに、チョコレート、ほのかなリクリッシュ（甘草）やプラムの香りが続きます。2004年の生産。アルコール度18%。

## **Muscat a Petite Grains (375mL) NAP/Low Alcohol**

マスカットやプラムの香りを持つ、褐色に近い真紅色の非常に濃厚なワイン。通常の醸造法とは対照的に、瓶詰めの前はろ過を行っておらず、アルコールや酸化防止剤無添加。より自然な方法で作られたこの特別なワインは、食前酒としてはもちろん、チョコレートやコーヒーなどと併せて食後にも是非どうぞ。

## **Pedro Ximenez (375mL) NAP/Low Alcohol**

艶のある金色をしており、蜂蜜やバタースコッチ、クリスマスプディングの風味が感じられます。口の中で長く続く蜂蜜のような甘さと複雑かつほどよく調和の取れた味構成です。アルコール・酸化防止剤ともに無添加。

## **Tokay (375mL) NAP/Low Alcohol**

Ray Jordan Guide to Wine より

「*Pedro Ximenez* と同じ方法で製造された甘く官能的な味わい。アルコール無添加のデザートスタイルワイン。テイasting後に丸々1本ボトルを飲み干してしまったほど気に入ってしまった！」

深い黄金色をし、蜂蜜やカラメルのような濃厚な風味を持つ甘美なワインです。アルコール・酸化防止剤無添加。