

MITOLO

ミトロ ジェスター



南オーストラリア州、マクラレーン ヴェール地区はパロッサヴァレーと並ぶ、最も伝統的なワイン産地です。3世代続く栽培家の家系に生まれ、高品質のブドウを栽培することに卓越した経験を持つフランク・ミトロが妻シモーネと共にワイナリーを設立した2年後、一人の醸造家がフランクの姿勢に共感しワイン作りに参加することとなりました。それがパロッサ ヴァレーでワイン作りに情熱を注ぐ若き醸造家ベン・グレッツァーでした。彼の参加によりこのワイナリーは、彼らの求める理念、すなわち「個性を持ち、ハンドクラフトにこだわり、情熱を注ぎ、品質に妥協をしないというワイン造り」を現実のものとなりました。マクラレーン ヴェールと言えばリッチで豪華な、ユーカリとチョコレート風味がするシラーズやカベルネソーヴィニオンがトレードマークとされていますが、加えてミトロの風味にはワインづくりに携わる若く革新的な者達が持つ、純粋な情熱と同様のピュアな果実味が表現されています。



ミトロ
ジェスター ロゼ
辛口 (SA マクラレーンヴェール産)

品種:サンジョヴェーゼ 100%
アルコール度:14.4%
味わい:フレッシュでいきいきとしたベリー系の香り。
辛口ながらも、サンジョヴェーゼから来る柔らかく
リッチでフルーティな味わいです。
お料理:マグロのカルパッチョ オリーブ添え、
地鶏の串焼き



参考小売価格 ¥3,210



ミトロ
ジェスター シラーズ
フルボディ (SA マクラレーンヴェール産)

品種:シラーズ 100%
樽熟成:9ヶ月 アルコール度:14.9%
味わい:カットした新鮮なプラムと甘草を思わせる味わいに、
ブラックベリーとエスプレッソのヒント。余韻の長い
フルボディです。
お料理:ラム肉のソテー バジリコ風味、
ミートボールのデミグラスソース

参考小売価格 ¥3,210



ミトロ
ジェスター カベルネ・ソーヴィニオン
フルボディ (SA マクラレーンヴェール産)

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 100%
樽熟成:9ヶ月 アルコール度:14.9%
味わい:ブラックカラントやカシスに、ドライフルーツの
風味と、アマローネ製法に由来するチョコレート
とエスプレッソを思わせる味わい。
お料理:スタッフドピーマン、シシカパブ



参考小売価格 ¥3,210

※参考小売価格は全て税別です。