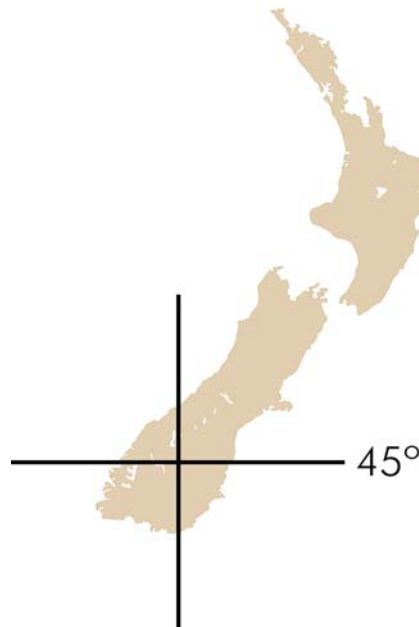


Wooring Tree Vineyard
Stephen Farquharson
7 Westmoreland Place,
Cromwell,
Central Otago
New Zealand
contact@wooringtree.co.nz
Phone +64 3 445 4142



求愛の木

セントラル オタゴは 国際に 知れます。少数精鋭の所で 除いて
フランスのバーガンチ 難しいピーノ ヌアルの葡萄を
寛ぎます。名高いジャーナリストの ジャンシス ロビヌソンは
「セントラル オタゴは ??ワールドに
ベストファイヴのニューワールド ワイン所
です」といいます。ワインの元老のロバ__ト パ__カは「セントラル
オタゴは フランスのバ__ガンチからひけんです。でも
やすよとあまみよと有り合せ です。」といいます。セントラル
オタゴのワインは 待ち兼ねしません。



セントラル オタゴは ニュージ__ランドの 一番涼しい のワイン所
です。この所は すんでの所で南島の終幕に
います。ワルドのさいなんのワインところす。所の真ん中は
四十語度然に います。フランスのボードは ごとしです。でも気候は
フランスのバーガンチが ににて です。セントラル オタゴは バンジ
ジュンプやスキーやウアイトウアタラフチングやエクストリームスポーツの
生息値です。ロルドオブダリングスのえいがのミダルアースも
です。クインズタウンは ぜんぶで 一番いいの レゾートです。

セントラル オタゴは 四つありあり処があります。この処には
 幽谷と高い山を断ち割ります。センオラル オタゴの葡萄園は
 クロムエルの 番地に 70%があります。クロムエルの番地は
 南にバノコバーヌと
 北にロバウノとワナカロードとベンダゴがあります。一番暑い所
 です。求愛の木の葡萄園は クロムエルの 番地に あります。一番
 ピーノ ヌアルの しょうこんの 発売葉1989にでした。
 ギブソトンバリをしました。セントラル オタゴのワイン所は とても
 若いですね。



セントラル
 オタゴは

ニュージーランドに 唯一の所 です。内陸性気候 が
 あります。それから 大きい 寒暖 が あります。夏に とても暑いと
 かんそうき です。秋に 涼しいと 大抵雨 が 降りません。それから
 稔りは 永いとドライ です。葡萄は 円熟と 甘口 が あります。



求愛の木の葡萄園は かさん です。葡萄園は セントラル
オタゴのとしんにで クロムエル 町となりです。“ビッグファルット”の
彫像の前に あります。この 彫像 は 大きい 果物 です。この 場所は 地域の
気象と 熱度 が あります。

葡萄園は26ヘクタールがあります。16ヘクタールはピーノ
ヌアルのクローン5と6と115と667と777があります。
アメリカのねつぎ が あります。残部はしろい葡萄とピーノ ヌアル を
植えます。

葡萄園のオーナーのなまえは スチベンとシア ファクアソンと
スチバンさんのあねのジェーヌと ご主人 の ジェッフブユズ です。
本当に 家族の 葡萄園 です。みなさんは高品質の歩度の葡萄に 去就を
します。葡萄園のワインメーカーのなまえは カロル バーン
です。カラルさんは 選手権のイワインメーカー です。2003には
ニュージーランドの一番いいのウアイン をしました。

求愛の木は ランドマーク です。葡萄園の 只中にあります。地元民は
永い事に この木に いきました。ロマンス を しました。強度小説に
なります。今求愛の木には プロポーズと 結婚式 人気 が あります。

求愛の木の ピーノ ヌアル 2003

ワインメキング

- ワインメーカー マット ダイシ (マウント ゼフィクラチ)
- 採取： 四月十九日 手で
- 飴 24。3ブリクス
- TA 7.2gm/L
- pH: 3.32
- アルコール14%
- 十一月に フレンチ柏に
30%新しい
- 10% 束 発酵
- 2005から カレル
ブンさんは
ワインをします。アカルアのワイナリに ワインメーカー



でした。カレルさんの アカルア ピーノ ヌアル 2002
エア ニューージーランド のワインショに 一番いいのピーノ
ヌアル でしたと 選手権 でした。

ワインのテイスト

円熟の葡萄は 手で 葡萄狩りを します。おんこうのワインメキングと
フレンチ柏に 円熟した。それから 複合な パワフルの ワインが
あります。香りは 桜簿といちごが あります。口に リッチと すべすべ
です。残香は 一寸 辛目 です。セントラル オタゴの ピーノ
ヌアルは いつの 最上 です。堀り出し物と 今野見る出来ます。数年
蓄えます。

賞

- イントナシアル ワイン チャレンジ ブロンズ
ロンドン2004、2005
- エア ニューージーランド ワイン ショウ ブロンズ 2005。

求愛の木の ロゼ 2005

ワインメキング

- ワインメーカ カレル ブン
- 採取 : 四月二十三日 手で
- 飴 24ブリクス
- TA 78。5 gm/L
- pH: 3.3
- アルコール13。5%
- 飴 6 gm/L
- 束 発酵。

