

IN A RECENT BLIND TASTING

JAPAN AIRLINES

✈ *First Class*



JAPAN AIRLINES Japan

Dream Skyward.



AGAIN
SELECTED AWARD WINNING

SILKWOOD

2004 SYRAH

FOR FIRST CLASS BEVERAGE SERVICE

THE ONLY U.S. WINE TO EARN THE HONOR!

IN A RECENT BLIND TASTING

JAPAN AIRLINES

✈ *First Class*



JAPAN AIRLINES

Selected
Award Winning

SILKWOOD

2001 SYRAH

TO FLY WITH THEM
TO 204 CITIES IN 34 COUNTRIES

THE ONLY U.S. WINE
TO EARN THE HONOR



JAPAN AIRLINES Japan

Dream Skyward.



SILKWOOD

SYRAH

fuvine:



【シルクウッド】

公式の晩餐会で各国首脳に愛飲される、**紅のワイン**。
ゴールドメダルを総なめにしたその品質は、まさに絶品。

1979年にジョン・モニックによって設立された、シラーとグレイシラーに特化したユニークなワイナリー。設立当初から高い品質が認められ、ホワイトハウスの晩餐会で何度も使用されているほか、フランス・カナダ・メキシコで行われたサミットの公式晩餐会でも、各国の要人のもとに使用されているまさにお墨付きの逸品。ぶどうは、パートナーであるロビン・ペアードの所有する畑のものを100%使い、収穫も選別も全て手作業で行う。さらに、収穫時には1/4のぶどうを捨てるという品質への強いこだわりを持ち、モニックが理想とする4Bワイン（BIG/BLACK/BOLD and BEAUTIFUL）をまさに実現する品質である。

■ワイナリーの主な製品紹介



■シラー 2001 Syrah 2001
7つのゴールドメダルを総なめにしたシルクウッドを代表するワイン。
ホワイトハウスでの晩餐会で使用されるのは、その品質の裏付けと言える。
中にラックを入れたフレンチオークの小樽（ニュートラル）で15ヶ月熟成。
6～10年は熟成を続け、その時折の表情を楽しめるワイン。
ヴェルヴェット生地のリベルもその個性のひとつ。

■グレイ シラー 2001 Petite Syrah 2001 【数量限定品】
グレイ シラーを100%使用し、オーク樽での熟成期間は19ヶ月。
モニックが理想とする「4Bワイン」を実現しているワインと言える。

■キヤブ・シラー レッド デュエット Cab Syrah Red Duet
カベルネソーヴィニヨン50%とシラー50%をブレンドしたユニークなキヤブクター。
女性を意識して仕上げられ、果実味とスムーズなタンニンのバランスが絶妙。
その名の通り、二種類のぶどうが織り成す味わいはまさにデュエット。

