

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ジョゼフス マイヤー

Josephus Mayr



1629年 Simon Mayrの創業以来、10世代に渡り受け継がれてきた醸造所 Unter ganzner。Bolzanoの盆地の東端、標高285mの地点の2つの川が合流する地区に醸造所は位置します。

土壌は、川が近いいため細かい岩のかげらと氷堆石から成る沖積層で、ミネラルが豊富なことから、比類のない素晴らしいぶどうが収穫される。

気候は、冬は穏やかな寒さで夏も蒸し暑くなく、一年を通してぶどう栽培に好影響を与える風が絶えず吹き、高品質のぶどうを産するのに最適です。収穫はとても遅い時期に行われます。

2014 Lamarein MG

ラマレイン エムジー

1500mlx6 希望小売価格 ¥30,000 (外税)

【州】	トレンティーノ アルトアディジェ州
【カテゴリ】	Vino da Tavola
【品種】	ラグレイン100% (アパッシメント) *アパッシメントの期間:約2~3ヶ月間 (ブドウの濃度によって期間はかわる)
【醸造責任者】	mayr josephus (マイヤー・ジョゼフス)
【栽培責任者】	mayr josephus (マイヤー・ジョゼフス)
【畑面積】	8.5 ha 所有土地面積 12.5ha
【生産本数】	6,800本+450本(マグナム)
【収穫量】	80ql/ha
【植樹率】	5,000~8,500本/ha 樹齢37年
【畑の標高】	285m 南向き
【土壌】	小石が多く泥土を含む堆積土壌
【仕立て法】	ペルゴラ
【収穫時期】	10月初旬~中旬
【醸造方法】	ステンレスタンク(約3分の2)、新樽バリック(約3分の1)
【アルコール発酵】	2~4週間
【マセラシオン】	低温で5日間、常温で5~6日間
【熟成方法】	新樽バリックにて16ヶ月
【瓶内熟成】	なし
【初ヴィンテージ】	1988年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	18°C
【アビナメント】	長期熟成チーズ、ビターチョコレート、狩猟肉料理



濃いスミレ色。乾燥フルーツ(イチゴ、ラズベリー)、ビターチョコレートの香り。しっかりとして、まろやかな味わい。複雑性があり、心地良いタンニンと共に余韻の長さを楽しめる味わい。

受賞歴、評価: 1988年のファーストリリースより常にアルトアディジェ最高の赤ワインとして世界に名を馳せている
2012年ヴィンテージは、ルカ マローニ 97点獲得、“Vinibuoni d’Italia 2015” Golden Star 受賞
Winart 2005年Summer号の表紙も飾った。

ラベルは、アルトアディジェ出身の中世の歌手であり詩人でもあった“Oswald von Wolkenstein”
オズヴァルト・ヴォン・ヴォルキンシュタインという人物です。(ドイツ語読み)
アルトアディジェにあるカルダロ湖を望んでいる所です。
描いた人は“Markus Vallazza”マルクス・ヴァッラッツァ氏。