

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 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 Unterganzner。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、川が近いので細かい岩のかけ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。収穫はととても遅い時期に行われます。

2015 シャルドネ Chardonnay

750mlx6 希望小売価格 ¥3,980 (外税)

【州】	トレンティーノ＝アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Sudtiroler
【生産地】	Bolzano - Campiglio (ボルツァーノ・カンピリオ)
【品種】	シャルドネ100%
【醸造責任者】	ジョセフス・マイヤー Josephus Mayr
【栽培責任者】	ジョセフス・マイヤー Josephus Mayr
【生産地】	エルホフ・ウンテルガンネル Erbhof Unterganzner
【生産本数】	4,800本
【収穫量】	100ql/ha
【植樹率】	7000～8000本/ha 樹齢 8～24年
【土壌】	斑岩を含む堆積土壌
【仕立て法】	ペルゴラ
【畑の標高】	280～450m 南、北東向き
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで約3～4週間
【発酵温度】	17～19℃
【熟成方法】	アルコール発酵の後、一度濾過してから澱とともに2ヶ月熟成
【瓶内熟成】	3ヶ月以上
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	8～9℃
【アビナメント】	ホウレン草のトルテッリ、サーモンのオープン焼きなど。



グリーンを帯びた麦わら色。バナナ、パイナップルの香り。
軽い口当たりとミネラル、芳醇でバランスのとれた味わい。