

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 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。

収穫はととても遅い時期に行われます。

2017 ^{ラマレイン} Lamarein

750mlx6 希望小売価格 ¥15,000 (外税)

【州】	トレンティーノ アルトアディジェ州
【カテゴリー】	Vino da Tavola
【品種】	ラグレイン100% (過熟させた葡萄)
【醸造責任者】	ジョゼフス・マイヤー Josephus Mayr
【栽培責任者】	ジョゼフス・マイヤー Josephus Mayr
【生産地】	エルホフ・ウンテルガンネル Erbhof Unterganzner
【畑面積】	8.5 ha 所有土地面積 12.5ha
【生産本数】	8,000本+600本(マグナム)
【収穫量】	80ql/ha
【植樹率】	5,000~8,500本/ha 樹齢38年
【土壌】	小石が多く泥土を含む堆積土壌
【仕立て法】	ペルゴラ
【畑の標高】	285m 南向き
【収穫時期】	10月初旬~中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて2~4週間
【発酵温度】	34℃以下
【マセラシオン】	低温で5日間、常温で5~7日間
【熟成方法】	バリックとトノー新樽で16ヶ月
【初ヴィンテージ】	1988年
【アルコール度数】	15.0%
【サービス温度】	18℃
【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。

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・ヴァッラツァ氏。