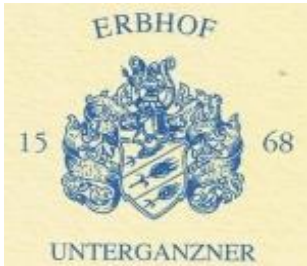


# AVICO

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。

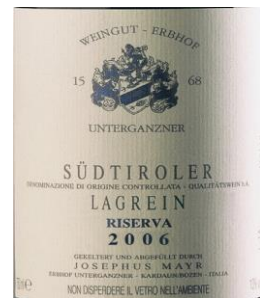
収穫はとて遅い時期に行われます。

ラグレイン リセルヴァ

### 2015 Lagrein Riserva

750mlx6 希望小売価格 ¥7,000 (外税)

【州】	トレンティーノ アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Sudtiroler
【生産地】	ボルツァーノ、カンピリオ地区
【品種】	ラグレイン100%
【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】	3、5ha
【生産本数】	11,000本+470本(マグナム)
【収穫量】	95 ql / ha
【植樹率】	5,000~8,500 株/ha (植樹は1970年~1975年が多くを占めるが、2005年にも少し行った)
【畑の標高】	285m~290m 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月中旬~11月初め
【醸造方法】	ステンレスタンク
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで14日間、温度12~14℃
【マセラシオン】	期間10時間 温度12~34℃
【マロラクティック発酵】	14日間(新樽バリック20~30%、使用済みバリック70~80%)
【熟成方法】	18~20ヶ月(新樽バリック20~30%、使用済みバリック70~80%)
【瓶内熟成】	4ヶ月
【初ヴィンテージ】	1984年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	17~18℃
【アビナメント】	イノシシ、鹿肉の煮込み、牛肉、長期熟成チーズ、チョコレート



濃いザクロ色。黒イチゴやコーヒー豆、チョコレートの香り。  
しっかりとした骨格、温かみがあり、余韻がとても長い。