

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 クレッツェル ヴェンデミアート タルディヴァメンテ 2017 Lagrein Kretzer Vendemiato Tardivamente

750mlx6

希望小売価格 ¥4,800 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【タイプ】	ロゼワイン
【カテゴリー】	DOC Sudtiroler
【品種】	ラグレイン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
【畑面積】	9.5ha
【生産本数】	2561本
【収穫量】	95ql/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~11月初旬
【醸造方法】	2/3をステンレスタンクで、1/3を新樽バリック
【アルコール発酵】	約3週間
【発酵温度】	18~22°C
【マセラシオン】	部分的に10時間
【熟成方法】	2/3をステンレスタンクで、1/3を新樽バリックで21日間
【瓶内熟成】	なし
【初ヴィンテージ】	1993年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	8~9°C
【アビナメント】	スモークサーモン等、魚の燻製。パスタやリゾットなどプリモピアット。ベリー類のタルトなど。



輝きある淡いルビー色。

イチゴ、ラズベリーなどの赤い実のフルーツの香り、キャラメル香り。

フルーティでジューシー、エレガント、心地よい酸味、フレッシュな味わい。

Vendemiato Tardivamente : 遅い時期の収穫の意味