

AVICO

〒151-0066東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

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。収穫はとても遅い時期に行われます。

ラグレイン リセルヴァ

Lagrein Riserva

750mlx6

【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・ジョセフス)
【栽培責任者】	mayr josephus (マイヤー・ジョセフス)
【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。

