

# 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 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。

### 2021 Lagrein Kretzer Vendemiato Tardivamente

ラグレイン クレツツェル ヴェンデミアート タルディヴァメンテ

750mlx6

希望小売価格 ¥6,120(税別)

希望小売価格 ¥6,732 (税込)

【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】	9.5ha
【生産本数】	4,300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℃
【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】	14.50%
【サービス温度】	8～9℃
【アビナメント】	サラミやスモークサーモン、プリモ料理。イチゴやラズベリーのタルト。



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