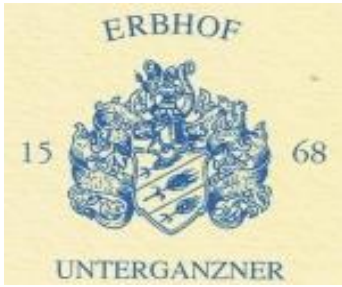


AVICO

〒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。収穫はととも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 ¥8,620 (税別)

希望小売価格 ¥9,482 (税込)

| | |
|--------------|---|
| 【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% |
| 【サーブ温度】 | 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、余韻がととも長い。 |

