

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 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。

アルト アディジェ サンタ マグダレーネル

2019 Alto Adige Santa Magdalener

750mlx6

希望小売価格 ¥4,620 (税別)

希望小売価格 ¥5,082 (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
【品種】	スキアーヴァ90%、ラグレイン10%
【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)
【ブドウ産地】	ボルツァーノ カンピリオ地区 (Bolzano Campiglio)
【畑面積】	3.5ha 所有土地面積8.5ha
【生産本数】	8,260本
【収穫量】	110hl
【植樹率】	3000～5000株/ha 1970～1982年頃の植樹が多くを占めるが、2008にも少しだが植樹行った。
【畑の標高】	285m～300m 南、北、西向き
【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
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10～14日間
【発酵温度】	34℃
【マセラシオン】	期間 8日間
【マロラクティック発酵】	期間 3週間 (木樽内)
【熟成】	330lのオーク大樽にて9ヶ月
【瓶内熟成】	あり
【初ヴィンテージ】	1987年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	16℃
【アビナメント】	子牛のコショウ焼き、スペック、サラミ、スパイスをきかせた魚料理など

ルビー色

森の赤い果実の香り、アーモンドの香り。

タンニンが柔らかく、心地よいスパイシーな味わい。

