

新入荷



限定
400本

今注目を集めるラインガウの生産者 マティアス クラスが手掛ける ソーヴィニヨン ブラン

マティアスは、パート、シュロス ラインハルツハウゼン、シュロス フォルラーツでケラーマイスターを務めていました。パートではスパークリングワイン、シュロス ラインハルツハウゼンではリースリングやソーヴィニヨン ブランの醸造や樽使い、シュロス フォルラーツではリースリングのワイン造りを学びました。これらの経験を活かし、ロワールとは異なるラインガウらしい酸とミネラルが特徴的な、辛口のソーヴィニヨン ブランに仕上げています。

エアバッハー ソーヴィニヨン ブラン クーベーアー トロッケン 2019

Erbacher Sauvignon Blanc Q.b.A. Trocken

土壌は砂のように細かいレス（黄土）とローム（粘土、シルト、砂の混ざる土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ポトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、压榨する前に18時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の1月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3月にボトリングします。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる1本です。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

生産者：クラス 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

残留糖度：5.2g/L 酸度：6.1g/L

品番：KA-664/JAN：4935919196642/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

