

# NEW

## シャトー ヴァルテリーより リースリング100%の アイスワインが新入荷

### アイス ワイン リースリング 2023 Ice Wine Riesling

桃やリンゴ、白い花を思わせる豊かなアロマが広がります。ハチミツを思わせる自然な甘さはきれいな酸と素晴らしく調和しています。複雑で心地よい余韻がいつまでも感じられます。畑の標高は150~175m、日当たりの良い南向き、気候は穏やかな大陸性気候です。土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は11月、凍った葡萄を手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄は潰れないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。压榨した後、14度~16度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・極甘口】 <Alc.8.0%> 国/地域等：モルドバ  
生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：リースリング100%  
残留糖度：240g/L 酸度：9.4g/L  
品番：M-025/JAN：4935919980258/容量：375ml  
**¥7,150**(本体価格¥6,500)



良い年のみ生産される特別なワイン  
「タラボステ」よりもさらに収穫量を制限して造る  
素晴らしく洗練された1本



タラボステ トリブート サペラヴィ 2018  
Taraboste Tribut Saperavi

「タラボステ トリブート」は「タラボステ」よりもさらに収穫量を厳しく制限し、良いヴィンテージにだけ生産される素晴らしく洗練された特別なワインです。ブラックベリーやブルーベリーを思わせる黒い果実のアロマとフレイバーが広がります。口に含むと様々なスパイス、野生のフルーツの甘さ、杉の木の要素。複雑さがあり、フルボディ、非常に調和のとれた味わいです。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。トリブートに使う葡萄は2002年に植樹されたもので、栽植密度は3000本/haです。収穫は10月中旬に手摘みで行います。アルコール発酵は26~30度に温度管理したステンレスタンクで4週間行います。発酵後、225Lのフランス産のオーク樽に移し22ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：サペラヴィ 100%

熟成：225Lのフランス産オークで22ヶ月

品番：M-024/JAN：4935919980241/容量：750ml

**¥8,800**(本体価格¥8,000)

Chateau Vartely

シャトー ヴァルテリー



モルドバの首都キシナウから北に44km離れたオルヘイに位置するワイナリーです。設立は1996年ですが「シャトー ヴァルテリー」としてスタートしたのは2004年です。現在、合計520haの自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。シャルドネ、カベルネ ソーヴィニオンなどの国際品種の他、フェテアスカ レガーラ、ララ ネアグラといった土着品種にも注力し、モルドバのワインの魅力国内外へ広めたリーダー的存在です。2023年10月には、高品質なワイン生産への貢献、モルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブ ザ イヤー」に選出されました。

