

# 2016/5 NEW RELEASE!!



## 2016 La Florette Hanamizuki blanc

(2016ハナミズキ・ブラン)

2000円(税込2160円)

720ml AKANEIRO/やや辛口

甲州市収穫甲州100%

Alc. 11.5% 生産本数約4700本



丁寧に収穫した完熟甲州種を除梗した後、マセラシオンにより甲州種が持つ果実本来の味わいを最大限に引き出しています。葡萄果に付着している

野生酵母で低温発酵後、丹念なパトナーージュにより豊かな香り、奥行きある味わいのワインに仕上げました。白い花を思わせるような華やいだ香りと洋ナシのようなフルーティーな味わい、なめらかな酸が心地よい葡萄の特性を生かしたミネラルたっぷりの優しいおいしさをどうぞお楽しみ下さい。

★マセラシオンにより、ワインはややオレンジがかった色調です。



## 2015 Sumire rouge Cuvee elevage

(2015スミレ・ルージュ・キュベ エルヴァージュ)

2500円(税込2700円)

720ml 赤/ミディアムボディ

奥野田地区収穫メル口100%

Alc. 12% 生産本数約2100本



甲州市奥野田地区で収穫した精度の高いメル口を用い、スミレやカシスを思わせる華やいだ果実香の中にブラックペッパーやミントなどのハーブのニュアンス、また今までのスミレルージュよりも長期の古樽熟成を行う事で葡萄のポテンシャルを十分に引き出しながらより深い奥行と複雑さを感じられる、

まろやかな味わいの赤ワインに仕上げました。

外観、香り、味わいからイメージして描いたスミレのラベルとともに新たなステップを踏んだ新スミレ・ルージュをお楽しみください。



## 2016 Wine Venus SAKURAZAWA Chardonnay

(2016ワインヴェーナス・桜沢シャルドネ)

3500円(税込3780円)

750ml 白/辛口

自社農園収穫シャルドネ100%

Alc. 12% 生産本数約2650本



ワイナリーの東側の急斜面に位置する自社農園桜沢圃場、長門原圃場で収穫した熟度の高いシャルドネを100%使ってなめらかな味わいの白ワインに仕上げました。オーク樽に入れて発酵後丁寧にパトナーージュを繰り返す、およそ半年間のシュールリー期間を経て生み出されたこのワインは、良く熟した果実由来の柑橘類やハーブ、ミネラルの香りと、樽由来のパニラやナッツ、キャラメルなどの香りが溶け合い、複雑さを醸し出しています。

心地よい酸味と圃場のポテンシャルを感じる豊かな果実味、

ほのかな苦味のバランスがとれた、コクのあるリッチな味わいです。

★ご注文は、E-MAIL、FAX、オンラインショップでお願い致します。

★配送料に関しましては弊社ホームページワインリストをご確認ください。



Okunota Winery

404-0034 山梨県甲州市塩山牛久保2529-3

Tel: 0553-33-9988 Fax: 0553-33-9977 E-MAIL: information@okunota.com

ホームページ: <http://okunota.com> fbページ: [www.facebook.com/okunotawinery](http://www.facebook.com/okunotawinery)

奥野田ワイナリーオンラインショップ <http://okunota.jp>