

2017/8/10
NEW RELEASE!!



2016 OKUNOTA BaileyZZANTE

(2016奥野田ペリザンテ)

2160円(税込)

750ml 濁リスパークリングワイン/赤/ライトボディ

山梨県収穫マスカットペイリーA100%

Alc. 11%

生産本数約3200本

山梨市で収穫したマスカットペイリーAを100%使い、瓶内二次発酵により熟したペリーを思わせるチャーミングな果実味ときめ細かい泡立ちが特徴の濁リスパークリングワインに仕上げました。摘みたて果実そのままのおいしさと酵母由来の奥深い味わいをお楽しみください。

★発酵に寄与した酵母をそのまま瓶の中に留めております。

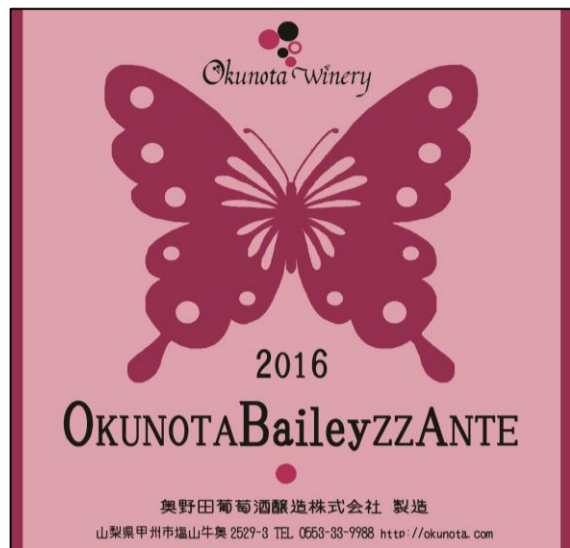
そのためワインは濁りを含んでおり、香ばしさとともに

奥深い旨味を楽しんでいただけます。

★吹きこぼれる恐れがありますので、抜栓時にはご注意ください様、

お願いいたします。またよく冷やしてお召し上がりください。

★こちらのスパークリングワインは王冠を使用しております。



Wine Venus

2015Merlot & Cabernet Sauvignon

(ワインヴェーナス2015メルロ&カベルネソーヴィニオン)

3780円(税込)

750ml 赤/ミディアム~フルボディ

自社農園神田圃場収穫メルロ50%カベルネ・ソーヴィニオン50%

Alc. 12%

生産本数2800本

自社農園神田(じんてん)圃場で収穫したメルロ、カベルネ・ソーヴィニオンを用い、12カ月のオーク樽熟成を経て生み出されたこのワインは、スミレやカシス、根菜類などを思わせる深く豊かな果実香と、樽由来のコーヒーやビターチョコレートなどの香りが溶け合い、しなやかなタンニンと酸味が、長い余韻とエレガントさを感じさせる仕上がりです。今後の瓶熟成により、香り・味わい共、さらに深みを増してゆくポテンシャルを秘めている、奥野田ワイナリーのフラッグシップワインです。太陽と大地の恵みをたっぷり受けた奥行きある味わいをどうぞお楽しみください。苗の植え付けから手掛けた自社農園の垣根畑で栽培をした葡萄のみを使って大切に造っている私たちのフラッグシップワインです。ワイナリー設立当初から思い描いていた夢と理想を積み重ねて形にした赤ワイン、是非ご賞味ください。



★ご注文は、E-MAIL、FAX、お電話、弊社オンラインショップでお願い致します。

★ワインは準備が整い次第お届けさせていただきます。

★ワインヴェーナスメルロ&カベルネ・ソーヴィニオンはヴィンテージ変更に伴い価格を変更しておりますのでご注意ください。



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

HP: http://okunota.com f b ページ: www.facebook.com/okunotawinery