

New Release

2009 La Florette

Hanamizuki blanc

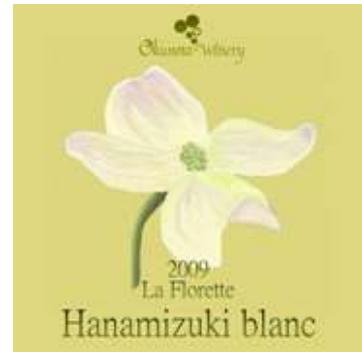
4月29日
リリース
予定

(ハナミズキ・ブラン 720ml 2,100円 白/やや辛口)

甲州市収穫甲州種100%

Alc.11.5%

甲州市で収穫した糖度の高い完熟甲州種を房のまま搾汁し、葡萄果に付着していた野生酵母で低温発酵後、シュールリー期間を経て白い花を思わせるような優しい味わいの白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ハナミズキのラベルとともにお楽しみください。



～葡萄について～

甲州市で収穫した甲州種を100%使用しております。 (ご注文数 本)

甲州種はとても繊細な葡萄品種ですが、私たちは特に収穫時の完熟度に気を配り、葡萄そのものの成分がよりリッチになるように心掛けております。

～醸造について～

房のままそつと搾汁し、葡萄果に付着していた野生酵母で低温発酵後、シュールリー期間を経てごく浅く濾過をかけてボトリングしてあります。

～香り・味わい～

ボトルに微炭酸を封じ込め、香ばしい酵母の香りと共に醗酵中のもろみの味わいを再現しました。白い花を思わせるような華やいだ香り、洋ナシのようなフルーティーな味わい、フレッシュな酸が心地よい、洗練された白ワインに仕上がっています。

～名前・ラベルについて～

香り、味わいの方向性を決め、醸造中にイメージをふくらませて造られたこのワイン。甲州種の繊細な味わいの中にある華やいだイメージから庭に咲いているハナミズキのラベルを描き下ろしました。

★ご予約、ご注文はこちらのFAX、E-MAIL、お電話で承ります。

注文書

お名前： _____ お電話番号 _____

ご住所 _____ E-MAIL: _____

お支払方法 _____ ご希望お届け日時 _____

その他のご注文、通信欄：



404-0034 山梨県甲州市塩山牛奥2529-3
Tel:0553-33-9988 Fax:0553-33-9977 E-MAIL:information@okunota.com