

# ライチ 花の蜜香 ギゅっと詰まった甘み

ゲヴェルトトラミネル アルザス・グラン・クリュ マンブール ドメーヌ・ミシェル・フォネ

Gewurtztraminer Alsace Grand Cru Mamburg Domaine Michel Fonne

## アルザス・グラン・クリュの土と 伝統派の造り手が生む ゲヴェルトトラミネル



強いゴールドの色合いは、僅かにオレンジを帯びている。香りを試せば、まず表情が強いのはこの品種の何よりの特徴、ライチ！それを中心にして、多種多様な花の蜜の香り！寒く乾燥した土地で、頑張っただけ咲いているような花の蜜。加えて、白カビチーズによく似たような、発酵によってのみ出すことのできる、独特の、良質な醸し香。

味わい。香りの印象を超えて、多彩な表情が飛び込んでくる。ライチが果肉感をもって、花の蜜香が実際の蜜をもって、グワツと広がってくる。蜜の甘みはしっかりボディを形作り、口中全体が甘い花の蜜で満たされているよう。飲み干した後の余韻、ぶどうの種や皮を噛んだ後に残るニュアンスが、フワツと最後を爽やかに彩る。思わず、「ああ、ワインは余韻だ。」と言葉が漏れる。

特級畑マンブールの良質な土壌と、クラシックな味わいの志を持った造り手ミシェル・フォネが織り成す、アルザスの逸品。



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366

## Technical Sheet

|          |   |
|----------|---|
| ワイン名     | ゲヴェルトトラミネル・バルト・ルネ<br>Gewurtztraminer Barth René   |
| クラス      | AOC Alsace Grand Cru Mamburg  |
| 生産者      | ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne<br>1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。 |
| 産地       | フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村<br>コルマルより北へ 12km  |
| セパージュ    | 100%ゲヴェルトトラミネル  |
| タイプ      | 白   |
| 畑        | 特級畑マンブール、日当たりの良い南向きの丘<br>砂岩質、完全無農薬栽培、完熟まで待つて収穫  |
| 醸造<br>熟成 | 3日間かけてほとんど自然の重みでジュースを抽出、その後空気式プレス機で圧搾。オーク樽発酵の後、滓とともに熟成。ボトリングは夏頃。  |
| ALC %    | 12.0%   |



この資料は Wine-Labo ホームページ  
からもダウンロードできます。