



Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

アルザスの名門、トップオブビオの神髄
脈々と250年、筋金入りのビオダイナミ農家
忘れることが出来ない印象的な香りと厚みとエレガンス



アルザス地方のコルマルよりすぐ北のAmmerschwirhという村に位置するDomaine Binnerは1770年からワイン造りを行っている、非常に名門の家族です。

醸造に関しては農業本来の姿をモットーとして、無農薬を徹底し、SO2もほとんど使用していません。今でこそ無農薬のスタイルが見直されておりますが、お父様の時代には化学肥料がもてはやされた頃でした。その時代にもかたくなに一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人によって変わっていると散々言われましたが、このスタイルを一貫して守り続けた造り主です。収穫も手で行っている為、家族だけで手入れができる11haの畑を大切に守っております。アルザスでは決して大きな造り主ではありませんが、先祖代々から大切に受け継がれた財産は、カーブの中1つとてもうかがえます。

まず古いヴィンテージのワインが数多くストックとして残っており、アイテムが多い為に各ストック場所がCaveの地図で管理されているのです。歩いていると偶然1955年のリースリングを発見、珍しいヴィンテージなので、譲ってくれないかと申し出たら瓶を見せてくれて、「目減りがすごいので譲りたいが残念ながら出来ない」と、品質に関する徹底した姿勢が伺えました(実際は大丈夫な程度なものが...)

Binner家のワインの味わいはウルトラ自然、一度飲んだら誰でも忘れることが出来ない程、印象的な香りと厚みとエレガンスを備えたスーパーワイン。看板商品です。アルザスリースリングと言えば、ビネールと言われる程、最近ではお陰様にも認知度もあがって参りました。こういうワインを扱わせて頂く事に誇りを感じます。(新井順子)

[42215]Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 12

呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥3,400 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質 花崗岩	300m・南西	2.2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング75% (手摘み/平均30年) ピノオーセロワ25% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	フードルで11ヶ月発酵/瓶内二次発酵1ヶ月/33ヶ月瓶内熟成 ビネールのブドウジュースのみでティラージュ デゴルジュマン: 2016年6月1日		
SO2	無添加 トータル: 10mg/L		
ガス圧	5.6気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	アムルシュヴィールのリースリングとカイゼルスベルグのオーセロワから造る初入荷キュヴェです。ティラージュではビネールのブドウジュースのみを加え、瓶内二次発酵、長期瓶内熟成を経て2016年6月にデゴルジュマンしました。輝くゴールドの色調に細かい泡、蜜やりんごの甘やかな香りが拡がります。爽快なアタック、ふくよかな果実にミネラル感と少しの苦味がアフターへと誘います。		



SOLD OUT

[42283]Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリングNV (14)

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	250m・南西	0.7ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	完熟した貴腐ブドウをセメントタンクで11ヶ月発酵・熟成/瓶詰め2015年9月		
SO2	無添加 トータル: 9mg/L		
ガス圧	2.4気圧		
アルコール度	14.5%		
特徴	カッツェンタールの花崗岩で育つリースリングをセメントタンクで11ヶ月発酵熟成し2015年9月にSO2無添加で瓶詰めしました。濃いゴールドの色調にダイナミックで快活な泡、アンデスメロンの香りを感じます。ボリューム感のあるアタックの後、ドライデーツや黒蜜のニュアンスの果実に穏やかな酸が流れ、お茶に似たタンニンが溶け込む伸びの良い味わいです。食中酒にオススメです。		



SOLD OUT

[42488]Cremant d'Alsace "KB" クレマン ダルザス "KB"11

呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥4,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	350m・南西	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノオーセロワ70% ピノグリ20% ピノブラン10% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで一次発酵		
熟成	瓶詰後、ビネールのブドウジュースとピオ酵母で二次発酵		
SO2	無添加 トータル: 14mg/L		
ガス圧	60ヶ月瓶熟後デゴルジュマン ガス圧: 6.7気圧		
アルコール度	13%		
特徴	カイゼルスベルグの花崗岩土壌で育つピノオーセロワ主体に醸造した辛口クレマンです。瓶内二次発酵時は自社ジュースを使用し、デゴルジュマン後ノンドザージュ・SO2無添加で仕上げました。イエローの外観に快活だが落ち着きのある泡、ハーブや黒糖の香りを感じます。柔らかな酸を纏う果実がスムーズに馴染み少しの乳酸のニュアンスと目の詰まる果実がアフターを華やかに演出します。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)

Diony

[42545] Sylvaner シルヴァネール16				[42065] Riesling Vignoble d'Ammerschwihl リースリング ヴィニョブル ダムルシュヴィール NF・NS14			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,100			参考小売	¥3,100 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土石灰	300m・東、南東	0.25ha・35hl/ha		花崗岩 砂利 粘土 砂質	250~350m・南、南東	0.8ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	1ヶ月発酵			発酵	フードルで発酵	
	熟成	約100年のフードルで6ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:20mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	泥土石灰土壌で育った樹齢50年のシルヴァネールを1ヶ月間発酵、フードルで6ヶ月間シュールリー熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや憂いのあるイエローの外観から、ハーブやハチミツ、さとうきびの香りが広がります。やや粘性を感じる質感、中程度のボディにレモンや柑橘の程良い酸が溶け、柔らかいながらも後半はビターな様相へと変化する、キレの良いアフターが印象的です。			特徴	ナチュラルワインの大御所ビネールが、花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ「Badstub」のリースリングをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。輝くイエローの色調、白い花、オレンジのアロマを感じます。ボリュームのあるアタック、じわりと口に広がる旨みと柑橘の酸が心地よく、ほろ苦さがアフターを整えてくれます。		
[42635] Muscat ミュスカ NF 16				[42262] Auxerrois Hinterberg オーセロワ ヒンテルベルグ NF 13			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500 ★			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	黄土 石灰泥土	300m・南南東	0.5ha・40hl/ha		花崗岩	300m・南	1ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100% (手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	ピノオーセロワ100% (手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	フードルで発酵			発酵	フードルで発酵	
	熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:17mg/L			SO ₂	凝引き時:10mg/L 瓶詰め時:15mg/L トータル:19mg/L	
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	黄土・石灰泥土で育った樹齢35年のミュスカをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり憂いあるライトイエローの外観からライチや南国系果実の後、スプリングすると青りんごの爽やかな香りを感じます。やや粘性がある液体はエキス分が濃厚でムスクの香りが柔らかく漂うオリエンタルなニュアンスにほろ苦いアフターが大人っぽさを演出してくれます。			特徴	GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュエディ、ヒンテルベルグで取れた樹齢40年のオーセロワをフードルで11ヶ月シュールリー熟成しました。潤りのあるイエローの外観からレモネードやホワイトチョコの香りを感じます。スモーキーな面持ちで柔らかい輪郭のしっかりとした金柑のような酸とミネラルが美しく溶け合い、時間の経過と共に増す蜜感が高貴な印象を与えます。		
[42484] Riesling Le Champ des Alouettes リースリング ルシャンデアルエツト15				[42769] Riesling Le Salon des Bains リースリング ルサロン デバン16			
呼称	Alsace アルザス(カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld」)			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500 ★			参考小売	¥3,500 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩 粘土	250m・南西	0.6ha・50hl/ha		花崗岩 砂質	200m・東	1ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均85年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	完熟まで待ち、収穫後プレス、フードルで発酵後、			発酵	フードルで発酵後、	
	熟成	そのまま18ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま12ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:27mg/L			SO ₂	無添加 トータル:14mg/L	
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld(レルションフェルド)」の花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングをプレスし、フードルで発酵、そのまま18ヶ月シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ライトイエローの外観から、甘やかなリンゴやアプリコットのアロマが広がり、若干のガス感と白い花の蜜や柔らかい果実感がやさしい雰囲気演出します。			特徴	ダムルシュヴィール村リュエディ「Badstub」はかつてローマ人の共同浴場があった場所でサロンデバン=バスルームと名付けました。リースリングをフードルで12ヶ月シュールリー熟成しました。やや濃いめのイエローゴールドの外観から、カリンやパッションフルーツの香りが広がり、強めの粘性にドライフルーツの凝縮味があり果実の旨味とビターなアフターが心地良い味わいです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)

Diony

【42636】Gewurztraminer ゲヴュルトトラミネール NF・NS 16				【42570】Hinterberg ヒンテルベルグ 12			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス(グランクリュヴィネックシュロスベルグに続く丘)		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	黄土 石灰泥土	300m・南東	0.7ha・40hl/ha		花崗岩	300m・真南	1.5ha・hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100%(手摘み/平均45年)			品種	リースリング オーセロワ		
醸造	酵母	自生酵母		(収穫/樹齢)	ピノワール ピノグリ1/4づつ(手摘み)		
	発酵	フードルで発酵		醸造	酵母	自生酵母	
	熟成	そのまま18ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		発酵	選果しながら収穫		
	SO ₂	無添加 トータル:42mg/L		熟成	11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	15.5%			SO ₂	無添加 トータル:14mg/L		
特徴	黄土・石灰泥土壌で育った平均樹齢 45年のゲヴュルトトラミネールをフードルで 18ヶ月シュールリー熟成し、無濾過無清澄 SO ₂ 無添加で仕上げました。やや濁りのあるレモンイエローの外観から甘さより酸のニュアンスを香りから強く感じます。金柑やライチの柔らかい果実味に穏やかな酸が溶け込み、豊富なミネラルがたゆたう味いは、華やかさよりも落ち着きを感じる上品な逸品です。			特徴	2012年はベト病の被害を受け収量が激減したためヒンテルベルグに植わるリースリング、オーセロワ、ピノワール、ピノグリをアッサンブラージュし木樽で11ヶ月シュールリー熟成しました。やや憂いあるゴールドイエローの外観からハーブやレモンのアロマ、程良い粘性とボリュームあるアタック、太目の酸にミネラル感、複雑味あるエッセンスが交差するビターなアフターが印象的です。		
【42768】Pinot Gris Hinterberg ピノグリ ヒンテルベルグ NF13				【41819】La Tête de Scarabée Qui Gazouille GC Kaefferkopf テットドスカラベキガズイユGCケフェルコフ10			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	300m・南	1ha・35hl/ha		花崗岩 砂岩 粘土250m・南東	0.7ha・40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均10年)			品種	ゲヴュルトトラミネール40% リースリング40%		
醸造	酵母	自生酵母		(収穫/樹齢)	ミュスカ20%(手摘み/平均30年)		
	発酵	古いフードルで発酵		醸造	酵母	自生酵母	
	熟成	そのまま18ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		発酵	アッサンブラージュ後、プレス		
	SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		熟成	約100年のフードルで24ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	12%			SO ₂	少量添加 トータル:26mg/L		
特徴	グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカツェンタール谷の急斜面に位置するリュエディ、ヒンテルベルグで育てた樹齢 10年以上のピノグリをフードルで発酵後 18ヶ月熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ややオレンジを帯びたアンバーの外観から夏みかんやナッツの香り、高めの重心に豊かなエキシ感、見事な酸味と心地よいアフターの苦みに魅了されます。			特徴	お爺様の時代からの伝統的な混醸スタイルで、2007年にグランクリュとなった特級畑ケフェルコフの白ブドウ3品種を同時に収穫し、プレス後フードルで24ヶ月発酵熟成しました。濃いイエローゴールドの外観から、ジンジャーやキウイの香りを感じます。ややトロリとした口当たり、パッションフルーツやプリュレの香しく程良い甘やかさが拡がり、緩やかな流れを生む心地良い逸品です。		
【42485】GC Schlossberg グランクリュ シュロスベルグ 13				【42048】Gewurztraminer Kaefferkopf SGN ゲヴュルトトラミネールケフェルコフSGN06			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,200			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	280m・真南	0.4ha・40hl/ha		砂岩質 黄土 石灰土	300m・東	1ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)			品種	ゲヴュルトトラミネール100%		
醸造	酵母	自生酵母		(収穫/樹齢)	(手摘み/平均35年)		
	発酵	フードルで24ヶ月間発酵・熟成		醸造	酵母	自生酵母	
	熟成	無濾過・無清澄		発酵	貴腐菌が綺麗についたブドウをプレス、 古樽で12ヶ月発酵		
	SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:15mg/L		熟成	古樽で12~24ヶ月熟成 / 軽く濾過・無清澄		
アルコール度	13%			SO ₂	発酵時:50mg/L トータル:112mg/L		
特徴	1975年にアルザスで最も早くグランクリュに制定されたシュロスベルグ、南向き花崗岩土壌の高樹齢リースリングをフードルで24ヶ月発酵・熟成し無清澄無濾過で瓶詰めしました。淡いゴールドの外観、ベトロール香の奥から梨やライムのアロマを感じます。集中力のあるリンゴの果実に美しく溶け込む酸が瑞々しさを助長し瑞々たまで拡がる立体的なストラクチャーが印象的な仕上がりです。			特徴	斜面に位置するグランクリュ・ケフェルコフの砂利状の砂岩質表層下に、黄土の石灰岩の深層が続く土壌に植わるゲヴュルトトラミネールを樽で発酵・熟成しました。色調は憂いのある黄金色、粘性があり、熟したライチやハニーの香りの奥からセージの青みを感じます。柔らかくとろみのあるアタック、熟れた青リンゴの甘みやと旨味に軽やかな酸が重なり合い、伸びやかな曲線を描いてくれます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory

【42489】Si Rose シ ローズ15 & 16				【42191】Pinot Noir Cuvée Béatrice ピノノワールキュヴェベアトリス NF 14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	250m・真南	0.7ha・40hl/ha		石灰泥土	300m・南、南東	0.8ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール65% ピノグリ35% (手摘み/平均45年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8ヶ月間醸しを行った2015年のシローズ60%と 8日醸しを行った2016年のシローズ40%を アッサンプラージュし、フードルで8ヶ月熟成後、 2017年の春に瓶詰め/無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗なし ステンレスタンクで発酵		
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	バラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発音が似ているためラベルに肝臓が描かれています。同時に収穫したピノグリとゲヴュルトツを共に8ヶ月醸した2015年と8日間醸した2016年をアッサンプラージュしフードルで8ヶ月熟成後、2017年春に瓶詰めしました。濁るピンクオレンジ色から白桃や白檀の香り、力強い果実に穏やかな揮発酸を感じるアンニュイさです。			特徴	クリスチャンの姉、ベアトリスの名を冠したキュヴェです。石灰泥土質の土壌で育った高樹齢のピノノワールをフードルで24ヶ月間熟成し無濾過で瓶詰めしました。ややにごりのある淡いガーネットの色調にミルティエユや紅玉の香りの奥から白胡椒のニュアンスを感じます。果実やミネラルが溶け込み合うたっぷりのエキスにこれまでのピノの中でも特に柔和な酸が美しさに拍車をかけています。		
【42543】Pinot Noir Hinterberg ピノノワール ヒンテルベルグ15				【42194】Eau de Vie Quetsch オー・ド・ヴィー クェッチ05			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	300m・真南	1ha・35hl/ha		-	-	-
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均13年)			品種	クェッチプラム(アルザス地方のスモモ)100%(手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	21日間醸し プレス後、フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	自家栽培しているよく熟したクェッチプラムを手摘み 何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま 2月にドメーヌ内にあるアランビックで蒸留 銅製200Lのアランビックで湯煎 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売直前に瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:34mg/L			SO ₂	-		
アルコール度	13%			アルコール度	40%		
特徴	GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュディ、ヒンテルベルグに2002年に植樹したピノノワールを収穫後フードルで21日間醸し、11ヶ月間シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや憂いのある杏色、甘みあるベリーや爽やかなハーブ香を感じます。冷涼感を纏うクランベリーの実に穏やかな酸、秋の深まりと共に馴染みいただける余韻の深さが特徴です。			特徴	自家栽培しているよく熟したクェッチプラムに何も加えずそのまま3週間発酵し、2月にドメーヌ所有のアランビックで2月に蒸留、ボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で熟成、発売前に瓶詰めしました。とろみのある透明の液からスモモの甘さの強い香りを感じ、その奥から金平糖の甘やかなニュアンスが広がります。強めの酸が味わいの起伏を形成しています。アルコール度数は40.22%。		
【42487】Eau de Vie Cerise オー・ド・ヴィー スリーズ07							
呼称	Alsace アルザス						
参考小売	¥8,000						
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒						
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	-	-	-				
品種	チェリー 100%(手摘み)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	自家栽培しているよく熟したチェリーを手摘み 何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま 2月にドメーヌ内にあるアランビックで蒸留 銅製200Lのアランビックで湯煎 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売直前に瓶詰め						
SO ₂	トータル:8mg/L						
アルコール度	40%						
特徴	自家栽培している、よく熟したチェリー(スリーズ)を何も加えず、そのまま3週間発酵し、2月にドメーヌ所有のアランビックで蒸留、ボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で熟成後、発売前に瓶詰めしました。とろみのある透明の外観から酵母やパンの香り、時間と共に鼻に抜ける華やかなアロマが立ち込めます。黒糖の甘やかな味わいにアロマが追いつく仕上がりで、アルコール度数は40%。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory