

Weingut Wörner ドイツ／ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

ラインヘッセン地方のマルティン・ヴェルナー氏は1993年生まれ。ヴェルナー家は代々ブドウ造りを生業にしており、祖父の代まではスパークリングワイン用に全てのブドウを売っておりました。

マルティンの父の代から自社ブドウを使った醸造を開始。

男3人兄弟の次男坊のマルティンの父親は寡黙で厳格な昔気質、幼少の頃から厳しく育てられました。

在学中の10代は、ギターやドラム、ペインティングなど音楽やアートが大好きで、さらに数学も得意だった彼は自由な発想を形にしたいと建築家になる思いをもっていたそうです。

ところが卒業前に、父親から知人のワイナリーの収穫の手伝いに派遣され、大きく人生と考えを方向転換します。

自らの『ヴィニユロンのDNAが宿っている』ことに気付いた彼は、卒業後は様々なワイナリーで研修生として働きワイン造りの勉強を開始、2015年にはオーストリアのナチュラルワインの造り手グートオッガウ、2016年はフランスのマッサで学びます。

そんな折、父親が病気で倒れてしまい、2016年秋、マッサでの収穫終了後、彼は実家に戻ります。そして父の持つ7haの畑のうち3haを自分のタイミングで収穫し、2016VTGより初めて自らのワイン造りを開始。
(マルトワインシリーズの誕生です。マルトとは彼のニックネームです)

これを契機に実家の畑の一部を正式に譲り受け、自らの修行で得た知識を元にブドウ造り・ワイン造りを開始。

彼が目指すのは無農薬の畑でのブドウ造りと自然酵母での発酵と酸化防止剤無添加のナチュラルワイン。

ナチュラルで透明感ある味わいをベースに、軽やかさと複雑さを兼ね備えたワインが彼の目指す基本スタイルです。ゆくゆくはクラシカルなスタイルのリースリングを造ることを視野に入れながらも、まだまだ若いので今は自由な発想でリスクに挑戦していきたいと語ります。

2016年の初VTGに父から譲りうけた畑は、現在計4.5haまで引き継いでおります。譲り受けた区画は、標高300mの小高い丘まるごと360度をぐるりと囲むようにブドウが植えられており、

北側の斜面はWURZER(ビュルツァー)、FABER(ファーバー)、BACCHUS(バッカス)、MULLER-THURGAU(ミュラートゥルガウ)、SYLVANER(シルヴァナー)、SCHEUREBE(ショイレーベ)が混色で植えられており、土壌は小石混じりの砂岩土壌です。

南側の斜面がRIESLING(リースリング)の単一畑となっています。

現在、父と三男が実家でマルティンを手伝っており、長男の兄は別のワイナリーで研修中。

将来は兄も実家にS戻る予定で、男4人で実家すべての畑を無農薬に変え、ますますナチュラルワインに傾倒していくと夢を語るマルティン。

協力を惜しまず自由に畑・ワイン造りに挑戦させてくれる父に感謝してもしきれないと語るマルティン、ワイン造りで自らの発想を具現化する若い芸術家の今後に期待が高まります。



Diony



『Vin de Lagamba Frauen Powerについて』

Alanna LagambaはMartinの彼女、スレンダーな見た目とは裏腹にエネルギーがあふれ出まくっておりかなりパンチある女性なんです！

そして見た目通り、とてもオシャレな美人さん。

カナダ出身でベルリンのレストランで働いている時にMartinのワインの虜になり、ラインヘッセンの小さな街にあるweingutへ一人突撃訪問したらしい。

で、結局付き合うことになり、もう既に数年一緒にMartoの実家に住みつき笑、畑と一緒に働きセラーでもMartinと共にタクトを振っている。

ナチュラルワインの世界では、昔から”攻めたワイン”なんて言葉があるけど、Alannaは”攻めた女性”です笑

英語はもちろんスラング全快、むっちゃ早くてむっちゃ nativeすぎて僕ごときではスピードについていくのも言葉を理解するのも至難で…笑

テンション上がると止まらない、更にスピードあがる。。。

もうちょっとゆっくりしゃべって、……、笑

でも、ワインのセンスや審美眼は無茶苦茶いい！

Martoと一緒に新しく始めた『Vin de Lagamba Frauen power』というシリーズは、Martinのワインとは一味違い、なんだか女性的な味わいのシリーズ。

マルトの厳格さ&冷静さにAlannaの情熱が見事に溶け合ったシリーズで、遊び心ありながらもいいところを程よく攻めていてそれでいて全くチャラくない、そんなワイン達。

Martinの父が一步步引退に近づいている状況で、Alannaという有能でアクティブ、情熱たっぷりなパートナーも得た事で彼らが父から家族から引き継ぐカバーする、

彼らが手をかける畑が増えていっている。

でことで、新しいキュベ達も仕込んでいこう、と。

それがこの新しいシリーズ。

さらに年に1種類、全てを彼女だけで手掛ける仕込むワインもつくっている。

その素晴らしいピノワールも実は既に入荷済みでそのストーリーも興味深いけど、

それはまだまだ倉庫で寝かえますのでお披露目までお待ちくださいませ。

2022年夏の終わりにMartinとAlannaが造ったこのシリーズが弊社倉庫にはいり、

いつも通りゆっく3ヶ月落ち着かせた上、新着ワインvol.12用として試飲、状態をチェックしてのリリース！

この時、フランスは、AuvergneのVincent TricotやJuraのMarnes Blanches、LoireからはSebastien RiffailtやGrapperieなど

うちの錚々たる大ベテラン達の至極のワイン達と試飲したが、それらと比べても個人的には1番輝いてたのが彼らのワイン。

まだ29歳のMartin (Marto)ともう少し若い？ Alanna(すみません、年齢きいてません！)。

ガイゼンハイム出身の仲間達の中でも最も若く最もストイック、そして頭脳も明晰で厳しいVisionと審美眼をもつMartoに、

Alannaという最高のパートナーが加わった。

これから彼らはどこまで行ってしまうのか。

毎年毎年の彼らとワインとの出会いが楽しみでなりまへん。

[37021] Marto Crazy Crazy マルト クレイジー クレイジー 24

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>ComingSoon</td> <td>1ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	ComingSoon	1ha・50hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	ComingSoon	1ha・50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	パッカス50%フクセルレーベ20% シヨイレベ20%ミュラートウルガウ10%(手摘み/平均65年)						
酵母	自生酵母						
発酵・熟成	9月2日収穫 全房でステンレスタンクで2週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2024年10月30日瓶詰め デゴルジュマンなし/無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加						
アルコール度	11%						
友人が 18 年 VTG を飲んだ際に「WOW THIS SHIT IS CRAZY CRAZY」と言ったことに由来するキュヴェ名です。4 品種をステンレスタンクで醸し・発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。目立たない泡立ち、ゴールドイエロー色、アプリコット、マンゴーの香り、プチプチとした細かな泡、心地の良いアタックに金柑のほろ苦さ、トロピカルな香りが口中に拡がり、たっぷりのエキスが溢れます。							



[36365] Alanna Lagamba Cuvée Royale アランナ・ラガンバキュヴェ ロイヤル19

呼称	Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト						
参考小売	¥7,800						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 石灰</td> <td>ComingSoon</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon					
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン50% リースリング50% (手摘み / 30 ~ 50年)						
酵母	自生酵母						
発酵・熟成	9月10日収穫 / 空気圧式圧搾 10hlのフードルでそれぞれ発酵後、アッサンブラージュし瓶詰め 28ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年1月 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L						
ガス圧	5.53気圧						
アルコール度	11%						
ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰め、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにプルッとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。							



[37022] Sekt Blanc de Noir ゼクト ブランドノワール21

呼称	Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト						
参考小売	¥4,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口 SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>ComingSoon</td> <td>1ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	ComingSoon	1ha・50hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	ComingSoon	1ha・50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均65年)						
酵母	自生酵母						
発酵・熟成	9月20日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 12hlのフードルで発酵 / ジュースを添加し2022年10月20日ティラージュ 30ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2025年6月13日 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L						
ガス圧	気圧						
アルコール度	12%						
粘土石灰土壌で育つ樹齢 65 年のピノノワールをプレス後フードルで発酵しジュースを添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しました。細かなクリーミーな泡立ち、ゴールドイエローの外観、しっかりとした香り立ちで白桃やスイーティ、マロン、穀物のアロマを感じます。ジュージーでボリュームたっぷりの旨味が口中にしっかりと拡がり、心地の良い酸味とスッキリした味わいのアフターです。							



[35956] Vin de Lagamba Frauen Power Rose ヴァンドラガンバ フラウエンパワー ロゼ22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>300m・北、南南〜西</td> <td>5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	300m・北、南南〜西	5ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	300m・北、南南〜西	5ha・60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 80% シルヴァナー 20% (手摘み/平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵・熟成	8月22日収穫 ドルンフェルダーは2/3は全房で醸し空気圧式圧搾、1/3は直接圧搾 シルヴァナーは全房で醸し空気圧式圧搾し、フードルで発酵 糖が残った状態で2023年10月22日瓶詰め デゴルジュマンなし/無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9.5%						
特徴 Frauen は女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの 2/3 は全房で醸しプレス、1/3 は直接圧搾、シルヴァナーは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態で SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。							



[37023] Vin de Lagamba Frauen Power Fusion ヴァンドラガンバ フラウエンパワー フェュージョン24

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,700						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>ComingSoon</td> <td>1ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	ComingSoon	1ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	ComingSoon	1ha・60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 35% ピノノワール35% ミュラートウルガウ30% (手摘み/平均65年)						
酵母	自生酵母						
発酵・熟成	9月8日収穫 ドルンフェルダーは全房でステンレスタンクで5日間醸し、空気圧式圧搾 ピノノワールとミュラートウルガウは全房で直接圧搾 12 ~ 30hlのフードルで発酵 糖が残った状態で2024年10月20日瓶詰め デゴルジュマン:2025年5月13日 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加						
アルコール度	10.5%						
24 年は霜でブドウの 50% を失ったため、私たちは創造性を発揮しました!赤とロゼをブレンドして「フェュージョン」を造り上げました。3 品種をプレス後フードルで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。明るい紫を帯びたルビー色、イチゴミルク、スミレ、レッドプラム、華やかなベリーのアロマを感じます。心地の良いプチプチがわずかに残るアタック、瑞々しくジュージーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がりです。							



[35957] Vin de Lagamba Frauen Power ヴァンドラガンバ フラウエンパワー 22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 石灰</td> <td>200m・南西、南東</td> <td>50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー (手摘み / 5 ~ 20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵・熟成	8月28日収穫 ミュラートウルガウは除梗後、1週間醸し空気圧式圧搾 他は全房で1 ~ 2週間スミマセレーションカルボニック空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で2022年10月28日瓶詰め デゴルジュマンなし/無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9%						
特徴 フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他 6 品種は全房でスミマセレーションカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランポワーズ、グロセイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。							



[37024] Marto Weiss マルト ヴァイス23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 石灰	ComingSoon	5ha・30 ~ 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ34% ショイレーベ33% ケルナー 22% リースリング11% (手摘み / 5 ~ 65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫/ケルナーは除梗後、ピジャージュ・ルモンタージュをしながら1ヶ月間醸し・発酵 他は全房でステンレスタンクで2週間~1ヶ月間醸し 空気圧式圧搾/木樽とステンレスタンクで発酵		
熟成	12 ~ 60hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年7月22日		
SO ₂	無添加		
アルコール度	11.5%		
特徴	ケルナーは初めて除梗をし、私たちのワインの中では個性的な味わいに仕上がったと思います。4品種を醸し後、木樽とステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。黄金色、アプリコットやカリン、ネクタリン、火打石のアロマを感じます。オレンジピールを思わせるほろ苦さとたっぷりの果実味、酸味をカバーするジューシーな果実味が豊かさを演出します。		



[37027] Marto Côte de Flon マルト コート ド フロン23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	300m	3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング62% シルヴァナー 21% シャルドネ11% ピノブラン6% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10 ~ 20日収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
熟成	500L ~ 24hlの木樽・フードル (新樽・古樽) で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年6月13日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	粘土石灰土壌で育つリースリングを主体に 4品種をプレスし、500L ~ 24hlの木樽・フードル (新樽・古樽) で発酵・熟成しました。ブルゴーニュを意識して造りました。クリアな輝くグリーンイエロー色、洋梨や白桃、トロピカルフルールやナッツのアロマを感じます。ミネラリーで瑞々しいアタック、じわりと広がるエキスが口中で花が咲き、心地の良い酸が溶けだしたアフターの長い逸品です。		



SOLD OUT

[37028] Marto Like An Angel's Kiss In Spring マルト ライク アン エンジェル キス イン スプリング23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 4,600		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰岩	ComingSoon	5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ケルナー 100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月下旬収穫		
熟成	除梗後、ピジャージュ・ルモンタージュをしながら1ヶ月間醸し・発酵 空気圧式圧搾 12hlのフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年6月5日		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	約 30 年前に同じ名前を命名していたお父様へのオマージュです。岩だらけの石灰岩土壌で育った 23 年で最高の出来栄の美しく完熟したケルナーをピジャージュ・ルモンタージュをしながら醸し・発酵し、フードルで発酵・熟成しました。琥珀に近い黄金色、トロピカルフルーツや黄桃のアロマ、アタックから旨味の詰まったしっかりとした味わいが拡がり、豊かな果実味とエキ스가印象的です。		



SOLD OUT

[37025] Marto Riesling マルト リースリング23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩	300m・南	5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月下旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
熟成	10hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年8月30日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	最高の出来のリースリングでした。砂岩土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫しプレス、10hlのモーゼル産フードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、グレープフルーツや二十世紀梨のアロマを感じます。果実味たっぷりで、しっかりとした味わいに詰まったエキス感、心地の良い柑橘の酸味に旨味が加わったジューシーな仕上がりです。		



SOLD OUT

[37026] Marto Manna マルト マンナ23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	200m	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ポルトギーザー、ショイレーベ レгент、ドルンフェルダー (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月1日収穫/ショイレーベはステンレスタンクで2週間スミマセラシオンカルボニック ポルトギーザーはステンレスタンクで5日間スミマセラシオンカルボニック/空気圧式圧搾 レгентとドルンフェルダーは直接圧搾		
熟成	12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年6月5日		
SO ₂	無添加 トータル: 13mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物 (マナ、マンナ) がキュヴェ名です。ショイレーベとポルトギーザーはステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレス、他2品種は直接圧搾し、フードルで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、スモモ、ザクロの香り、わずかなタンニンと酸のバランスが心地よく、野菜のニュアンスやほろ苦さも感じます。		



SOLD OUT

[36368] Marto Pinot Noir マルト ピノノワール22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ローム	250m	0.75ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	2/3は全房・1/3は除梗 ステンレスタンクで20日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/ステンレスタンクで発酵 (ピジャージュ1回)		
熟成	12hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月29日		
SO ₂	無添加 トータル: 29mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ピノノワールを 2/3 は全房・1/3 は除梗し、ステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可燃なエキス感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。		

