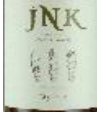


2026Vol.7【第2弾】 Diony 新着ワイン一覧表

1.JNK ユンク

珠玉のオレンジワインを生み出すスロヴェニアですが、『ユンク』も例外ではありません。
今回はオレンジ5キュヴェと赤1キュヴェをご案内させていただきます。
ユンクは熟成期間が長期なこともあり、いつも立派な仕上がりです。
入荷本数は少量となっておりますので、どうぞお早めにお求め下さい。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	37059 Sauvignon ソーヴィニヨン	22	-	オレンジ	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥7,000
	近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはほぼありません。ソーヴィニヨンブランを醸した後、木樽で15ヶ月間発酵・熟成しました。濃いしっかりとした黄色、レモンピールや柚子、ミント、スウィーティのアロマを感じます。心地よいアタックで、しっかりとした旨みに高めの酸が絡まり、味わいに複雑味をもたらしています。					
	37056 Rebula レブーラ	18	-	オレンジ	レブーラ (リボツラ・ジャツラ) 100%	¥7,500
	レブーラ（イタリア名：リボツラ・ジャツラ）を温度コントロールせず12日間醸した後、古樽で20ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。黄金色の外観、アプリコットやカリン、黄桃、木材の香りに、シェリーを思わせるアロマも感じます。アタックから複雑味が感じられるしっかりとした味わいにタンニンが溶け込み、凝縮冠のある味わいです。					
	37055 Rebula レブーラ	15	-	オレンジ	レブーラ (リボツラ・ジャツラ) 100%	¥8,200
	レブーラ（イタリア名：リボツラ・ジャツラ）を温度コントロールせず醸した後、古樽で18ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近い黄金色、アプリコットジャムや黄桃、キャラメル、カリン、アーモンドのアロマを感じます。口中にしっかりと果実味が広がり、上質な舌触りとバランスの良さ、しっかりとしたタンニンが心地よく余韻も長い仕上がりです。					
	37061 Vitovska ヴイトフスカ	19	-	オレンジ	ヴィトフスカ 100%	¥7,800
	ヴィトフスカはユンクのワインの中でもひととき異彩を放つ逸品です。ヴィトフスカを温度コントロールせず5日醸した後、古樽で16ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りの黄金色、白桃やライチ、オレンジピール、果樹の花、百合のアロマを感じます。上品なアタックでじわじわと広がる味わい、詰まったエキス感とコク、アフターの少しのほろ苦さがアクセントとなっています。					
	37058 JAKOT.E ヤーコット	22	-	オレンジ	フリウラーノ 100%	¥8,500
	何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを温度コントロールせず醸した後、古樽で発酵・熟成しました。グリーンを帯びた濃いイエロー、スウィーティや柚子、カリンのアロマ、ジューシーな完熟した柑橘に溶け込んだ酸、ボリューム感が増していきスムーズな口あたりにはミネラルも感じられます。					
	37060 Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン	13	-	赤	カベルネソーヴィニヨン 100%	¥7,300
	スロヴェニア、親子で始めたワイナリーユンク、泥灰土・粘土土壌で育つカベルネソーヴィニヨンを醸した後、木樽で70ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近いオレンジカラーの外観、マロンやキルシュ、カリンジャムのアロマを感じます。香りから連想する味わいよりもドライで強めのボディ、しっかりとしたタンニンとコクを感じる複雑味のある味わいです。					

2.Lagvinari ラグヴィナリ

なんと4年ぶりの登場となりますジョージアの『ラグヴィナリ』、当主のイラクリ・グロンティ氏は元医師・元地質学者でしたので、医療と薬学や化学、土壌や地質学に関する深い知識をワイン造りに生かされています。
今回は赤「アラダストゥリ」17VTGのご紹介となります。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	33944 Aladasturi アラダストゥリ	17	-	赤	アラダストゥリ 100%	¥5,000
	ジョージア・イメレティ地区のラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つアラダストゥリをクヴェヴリで発酵・熟成しました。レンガ色のガーネットの外観、レッドプラムやフランボワーズ、ブルーベリー、湿った土、森のアロマを感じます。豊かなタンニンで熟成香がある味わいで骨太、口中で徐々にボリュームを増したつぶりのエキスが感じられます					

3.Succés Vinícola スクセス・ヴィニコラ

人気・実力ともに上がってきておりますカタルーニャ『スクセス・ヴィニコラ』は、白はパレリャーダ、ロゼと赤はトレパット、いずれも単一品種のキュヴェ達です。コスバ抜群ワインはもちろんなのですが、上位キュヴェ（今回はエルコリアー2019です）は毎VTG、コート・ド・ニユイを連想する抜群な仕上がりです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
37117	Experiencia Parellada エスベリエンシア パレリャーダ	24	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	パレリャーダ100%	¥2,900
	このキュヴェが初キュヴェであったため“経験”という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。しっかりと濃いイエローの外観、鼻先にツンとを感じるミント、黄色リンゴ、二十世紀梨のアロマを感じます。ジュシーでたっぷりの旨味を持っているアタック、スパイシーさも少し感じられるコスバの良い逸品です。					
36206	Patxanga パチャング	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	ロゼ	トレパット100%	¥2,900
	カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャング、夏の楽しさがコンセプトのキュヴェなので命名しました。トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いサーモンピンク色、ザクロや赤リンゴ、果樹の花のアロマを感じます。柔らかなアタック、ほのかなタンニンと苦みが程よくじわりと広がります。					
37118	Patxanga パチャング	24	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	ロゼ	トレパット100%	¥2,900
	カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャング、トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いローズピンク色、さくらんぼやクランベリー、赤リンゴのアロマを感じます。爽やかなアタックで口あたりよく、さくらんぼの甘酸っぱい味わいが心地よくスムーズな味わいです。					
37120	El Mentider エル メンティデー	20	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	トレパット100%	¥4,200
	嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成カラーのオレンジが入ったガーネットの外観、ブラックチェリー、カシス、ブルーン、いちぢく、黒コショウのアロマを感じます。熟した果実味のアタック、丸みのあるタンニンが広がり、しっかりとエキスがあるコスバのよい逸品です。					
37122	El Corria エル コリアー	19	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	トレパット100%	¥8,900
	区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。熟成感のあるブラウンガーネットの外観、チョコレートやカシス、ブルーン、いちぢく、リコリスのアロマを感じます。複雑味があり、ジュシーでたっぷりの熟成感、角の取れたタンニンにたっぷりの果実味が感じられます。					

4.WG Stefan Vetter ヴァイングート・シュテファン・フェッター

ドイツ/フランケンの『シュテファン・フェッター』、白の再入荷と新VTG3キュヴェをリリースいたします。
濃厚・濃密な味筋と、とにかく“ミネラル”のキュヴェ達です。
白ばかり…と思われそうなのですが、各キュヴェ見事に個性がございます。
ミネラリーなワインでミネラル補給になればいいのに…と暑くなってくると必ず思うことなのですが、心の栄養補給になると良いですね。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
37029	Müller-Thurgau ミュラートゥルガウ	22	Landwein ラントヴァイン	白	ミュラートゥルガウ 100%	¥3,600
	7月と8月は温暖で乾燥していた22年、樹齢35年のミュラートゥルガウを8月下旬に収穫し全房でプレス、3種類の木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、二十世紀梨、スウィーティ、カリンのアロマを感じます。きゅっと引き締まった酸、旨味はたっぷりとありレモンピールを思わせるほろ苦さが心地よく、しっかりとした味わいが広がります。					
37031	Sylvaner シルヴァナー	23	Landwein ラントヴァイン	白	シルヴァナー 100%	¥3,600
	ドイツの銘醸地フランケンで馬耕を取り入れたブドウ栽培を行うシュテファンが複数区画に植わるシルヴァナーを木樽とフドルで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、スウィーティやライム、二十世紀梨、ミントのアロマを感じます。シャープで綺麗な酸味、ドライで果実味のある心地よい味わいで良質な酸味が印象的です。					
37032	Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk シルヴァナー シュタインテラッセン ムツシェルカルク	19	Landwein ラントヴァイン	白	シルヴァナー 100%	¥4,300
	19年はシーズン前半は穏やかな気候で、後半はとても暑く乾燥した年でした。石灰岩で育つシルヴァナーをプレスし4種類の木樽で発酵・熟成しました。黄色の濃いグリーンイエローの外観、グレープフルーツ、八朔、いよかん、カリン、ミントのアロマを感じます。口中にたっぷりの果実味が心地よく広がり、味わい良く硬質なミネラルとともに余韻までしっかり続きます。					
35658	Riesling Steinterrassen リースリング シュタインテラッセン	18	Landwein ラントヴァイン	白	リースリング 100%	¥4,800
	まるでブルミエクリュと称されるシュタインテラッセン、急勾配の段々畑の赤砂岩・貝殻石灰岩土壌で育つリースリングを木樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性ある淡い黄金色、黄桃やカリンジヤム、ナッツ、スモークや火打石の香りを感じます。ドライで上品な舌触りでじわじわと広がる味わいに詰まったエキス感と心地の良い酸味、余韻が長く続きます。					