



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

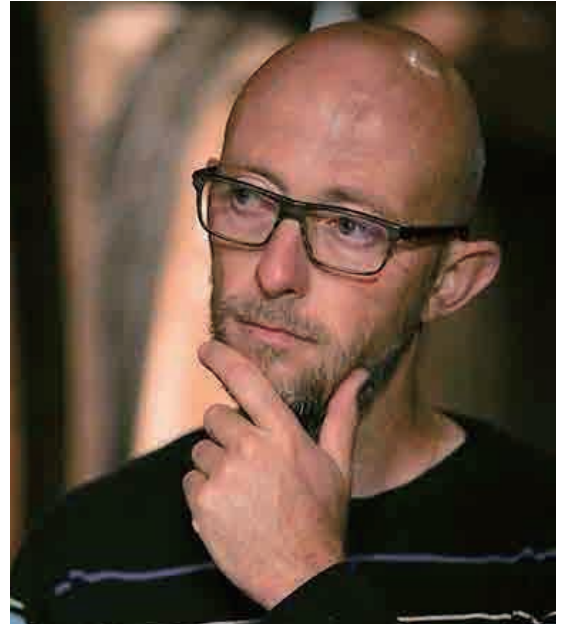
アルザスで250年続く名門 ビオダイナミが奏でるキュヴェの数々

アルザス地方のコルマルよりすぐ北のAmmerschwihr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おりません。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。その時代にもかかわらず一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人に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出来る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つとってももうかがえます。

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です…)

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)



【43795】Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリング19			【43939】Katz'en Bulles Muscat カッツ アンブル ミュスカ19		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥4,800		参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル	
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	200m・南西 0.6ha・50hl/ha		花崗岩	ComingSoon: ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均55年) (ルシャンデラルエットで使用するカツツェンタールのドウ(貴腐ドウを含む))		品種 (収穫/樹齢)	ミュスカ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 熟成	フードルで11ヶ月間発酵・熟成後、糖がわずかに残った状態で瓶詰め ノンデゴルジュマン 無濾過・無清澄		発酵 熟成	ステンレスタンクで11ヶ月間発酵 糖が残った状態で瓶詰めし24ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄	
SO2	無添加 トータル:12mg/L未満		SO2	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	13.5%		アルコール度	13.5%	
特徴	「ルシャンデラルエット」で使用するカツツェンタール村の花崗岩で育つリースリングで造ったベツナットです。貴腐ドウを含むリースリングを11ヶ月間発酵・熟成、糖がわずかに残った状態で瓶詰め、ノンデゴルジュマン仕上げです。濁る黄金色にわずかな泡、マンダリンオレンジを絞った時のジューシーな香り、泡のプチプチ感は口中に拡がり黄桃の香りと旨味が溶け込み、長い余韻へと続きます。		特徴	カツツェンタール村の樹齢40年のミュスカをステンレスタンクで11ヶ月発酵し瓶詰め、24ヶ月瓶内熟成しベティアンに仕上げました。クリーミーな泡立ち、グリーンを帯びた黄金色、スッキリとした柑橘の香りにハッサクやグレープフルーツ、発酵の香りを感じます。シャープで綺麗な果実味のアタックに心地よくクリーミーな泡、塩味を感じる味わいにクリアなアフターが心地よい逸品です。	

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15度以下の保存をお願いします)



【43997】Elsassisch is Bombisch エルサシッシュ イズ ボンビッシュ 20&2				【44205】Saveurs Macérées サヴール マセレ 22			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	- / -			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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		花崗岩 砂利 石灰	ComigSoon	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	オーセロワ、ピノブラン、シャスラ主体 ゲヴェルツラミネール、リースリング、ピノグリ (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ComingSoon			発酵	全房で一部醸し、足でピジャージュ		
熟成	無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクで11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	アムルシュヴィール村のドゥロランの区画で育つリースリングを発酵・熟成しました。ディスクの厚いグリーンイエロー色、パッションフルーツやパイナップルの甘い香りと白胡椒やナツメグのスパイス香を感じます。旨味が広がるたっぷりのエキス感とパイナップルの茎の甘酸っぱい酸をアクセントとし、複雑味が加わったアフターはしっかりとした余韻が続きます。			特徴	アムルシュヴィール村、オーセロワ、ピノブラン、シャスラを主体に6品種を全房で一部醸し、足でピジャージュを施した後セメントタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。ブドウが少し繊細だったためフィルターにかけ、少量のSO ₂ を添加しました。琥珀色、カリンや黄金飴、マラレードの香り、甘さが感じられる果実味に力強いタンニンと心地良い酸味、旨味のあるたっぷりのエキスが楽しめます。		
【43596】Muscat ミュスカ19				【43594】Riesling Le Salon des Bains リースリングル サロン デバン 19			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,600		
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 ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩 砂レス 石灰岩 シルト	220m・南南東	0.5ha		花崗岩 砂質	200m・東	0.85ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ミュスカオットネル40% ミュスカダルザスロゼ30% ミュスカダルザスブラン30%(手摘み/平均39年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均37年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%は除梗・50%は全房で醸し、 空気圧式と垂直式で压榨			発酵	フードルで発酵後、		
熟成	100年以上のフードルで8ヶ月発酵・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:13mg/L			SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	ビネール家お気に入りのGC ケフェルコフのすぐ下の区画で、花崗岩と砂質はエレガンスとアロマを、レス土壌と石灰岩シルト土壌は奥行きとスムーズさをもたらしてくれます。ミュスカ3品種の半分は除梗して100年前の古いフードルで8ヶ月発酵・熟成しました。黄金色でしっかりとした粘性、金木犀やライチ香、ドライなアタックにほろ苦さと骨格のしっかりとした味わいが印象的です。			特徴	アムルシュヴィール村のリュエディ Badstub はかつてローマ人の共同浴場があった場所である事からサロンデバン=バスルームを冠しました。リースリングをフードルで12ヶ月シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ペトロールや金柑の香り、クリスピーなタッチにカテキンのニュアンス、ビター且つ柑橘のエキスが漂う心地良い余韻がアフターに続きます。		
【44031】Riesling Le Champ des Alouettes リースリングル シャン デアル エット 20				【44028】Cotes d'Ammerschwir コート ダムルシュヴィール 19			
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	¥4,800			参考小売	¥5,300		
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 デメーラル			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュラル		
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	200m・南西	0.6ha・50hl/ha		花崗岩 砂岩 石灰	200m・東	1ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均54年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング、ピノグリ、ゲヴェルツラミネール ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み/30~80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 水平式と垂直式圧搾機でプレス			発酵	5種のブドウを一緒に直接压榨 フードルで12ヶ月間発酵・熟成		
熟成	フードルで18ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	カッツェンタール渓谷のリュエディ・レルヒェンフェルトは朝露がかかり一定の割合で貴腐葡萄が混ざり複雑な香味をワインにもたらしめます。花崗岩・粘土土壌のリースリングをプレスしフードルで18ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畑で育つ5種のブドウを地元の石や木材などの自然素材のみを用いて建設したユニークなカーヴで直接压榨しフードルで12ヶ月発酵・熟成しました。		

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

【44200】Si Rose シ ローズ19&20&21&22				【43996】Riesling Hinterberg リースリング ヒンテルベルグ19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ		
参考小売	¥5,300			参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール・ヴァン・メソッド・ナチュラル			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	魚卵石の石灰	220~300m・南	1ha		花崗岩	320m・真南	0.25ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール65%ピノグリ35%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	65%は8ヶ月間醸した2022年のシローズ			発酵	空気圧式圧搾・垂直式圧搾		
熟成	25%は8ヶ月間醸した2021年のシローズ 10%は2020年と2019年のシローズ をアッサンブラージュし、フールドで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月			熟成	フールドで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	香りから連想するバラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発音が似ているためラベルに肝臓も描かれています。ゲヴュルトラミネールとピノグリを8日間醸した22年を65%、8ヶ月醸した21年を25%、19年と20年のシローズ10%をアッサンブラージュし熟成しました。オレンジピンク色、マンダリンオレンジやさくらんぼの香り、コクのあるアフターの長い味わいです。			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ッツェンタール谷の南向き急斜面にあるリュエディで風が吹かず昼の気候が夜まで続くテロワールで育つリースリングをフールドで11ヶ月発酵・熟成しました。緑色残る黄金色、金柑コンポートやアプリコットジャム、カリンの香り、エキスが拡がるアタック、コク旨で雑味なく綺麗なバランスと味わい、柑橘の酸味が心地よく残ります。		
【44032】Blanc de Noir Cuvée Excellence ブランドノワールキュヴェ エクセロンス10				【44092】Le Scarabée Skin Touch ル スカラベ スキンタッチ18			
呼称	Alsace アルザス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,500			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール			栽培/認証	ピオロジック バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 粘土石灰	300m・南	1ha・35hl/ha		花崗岩 炭酸塩砂岩	260~300m・南東	1.6ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール60%リースリング30% ミスカブティグランブランとミスカロゼ10%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	貴腐菌が付いたブドウを直接圧搾 100年以上のフールドで			発酵	同時に収穫し、すべて一緒に全房で		
熟成	11ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/残糖:77.6g			熟成	毎日足でピジャージュしながら2週間醸し、プレス 木樽で24ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L			SO ₂	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	貴腐菌が付いたブドウを直接圧搾し白ワイン仕立てで造りました。プレス後フールドで11ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。			特徴	お爺様の時代からの伝統的な混醸スタイルで、GCケフェルコフで育つゲヴュルトラミネールを主体に4品種を同時に収穫しすべて一緒に全房で2週間醸し後プレス、木樽で24ヶ月発酵・熟成しました。黄金を帯びたオレンジカラー、金木犀やトロピカルフルーツ、オレンジのアロマ、エキスの詰まったしっかりした味わいは上質で複雑味があり、ポリューミーでアフターまでエキスの旨味がたっぷり拡がります。		

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)

[44088] Riesling GC Schlossberg リースリング グランクリュ シュロスベルグ19

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,800		
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 ヴァン・メソッド・ナチュラル		
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・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/7~47年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	1週間醸し後、空気圧式圧搾・垂直式圧搾 フードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	14%		
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1週間醸し後プレス、フードルで24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無濾過で瓶詰めしました。		



[44089] Riesling GC Wineck Schlossberg リースリング グランクリュ ヴィネックシュロスベルグ19

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,800		
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 ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩	320m・南	0.8ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均56年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	垂直式圧搾機でプレス 古樽で11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	15%		
特徴	カイザルスベルク村の谷から続く砂状の花崗岩で、南向きの丘の中腹に位置し日中は太陽の恩恵を受けやすく夜はウォージュ山脈からの冷たい風で非常に寒くなります。父ジョセフが作った手動縦型圧搾機でプレスし、古樽で11ヶ月発酵・熟成しました。		



[44090] GC Kaefferkopf グランクリュ ケフェルコフ17

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,800		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂利 炭酸塩砂岩	260~300m・南東	1.1ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール主体 リースリング ミュスカ(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	アッサンプラージュし空気圧式圧搾・垂直式圧搾 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	15%		
特徴	村を囲むように6つの丘から成るグランクリュ・ケフェルコフの花崗岩・砂利・炭酸塩砂岩で育つゲヴュルトトラミネール・リースリング・ミュスカの3品種をプレス後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。		



[44091] Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT ゲヴュルトトラミネール GCケフェルコフVT18

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥10,000		
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		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	花崗岩 砂岩	南東	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	父ジョセフが開発した圧搾機で12時間プレス 100年以上の古いフードルで24ヶ月間 発酵・シュールレリー熟成 無濾過・無清澄/残糖:59.8g/L		
SO ₂	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	15%		
特徴	斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ボトリティスが付いたゲヴュルトトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味広がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。		



[43798] Pinot Noir ピノノワール20

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,500		
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		
テロワール	土壌	標高	面積
	レス 砂化した石灰岩 泥土	220m	0.5ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し、発酵 フードルで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L 未満		
アルコール度	14%		
特徴	風化した石灰岩と泥土が長年蓄積された土壌のピノノワールを昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し、発酵後、フードルで12ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ラズベリーやイチゴジャム、フローラルな香りを感じます。上品なアタックにフレッシュな酸味とタンニン、バランスのよい果汁はジュシーでラズベリー香がアフターを彩ります。		



[43796] Cotes d'Ammerschwir Pinots コート ダムルシュヴィール ピノ20

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,500		
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		
テロワール	土壌	標高	面積
	花崗岩 砂岩 石灰	200m・東	1ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ75% ピノノワール25% (手摘み/30~80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	足でピジャージュしながら醸し・発酵 フードルで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置しグランクリュ・ケフェルコフと境界線を共にする畑で育つブドウを、地元の自然素材のみを用いて建設したユニークなカーヴで、足でピジャージュしながら醸し・発酵、フードルで12ヶ月熟成しました。紫ガネット色、フランボワーズやザクロ、フローラル香、摘みたてペリーの酸を感じるアタック、フレッシュな果汁は若々しくチャーミングな印象です。		



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15度以下の保存をお願いします)



【43469】Eau de Vie Marc de Pinot Noirオー・ド・ヴィ マール・ド・ピノワール16				【43689】Eau de Vie Cerise Noire オー・ド・ヴィ スリーズ ノワール03			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒--			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			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
	-	-	-		-	-	-
品種	ピノワール100% (手摘み)			品種	チェリー(ノワードバル)100% (手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	完熟のピノワールを醸しプレスした後の絞りかすを			発酵	自家栽培しているよく熟したチェリーを手摘み	
	熟成	ドメーヌ内にある銅製のアランビックで蒸留			熟成	何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま	
		25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成				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	
	SO ₂	トータル:9mg/L			SO ₂	トータル:5mg/L	
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	グランクリュ・ケフェルコフに植わるピノワールを醸してプレスした後の絞りかす(マール)を銅製のアランビックでゆっくりと蒸留し、25Lのガラス製のボンボンヌで熟成、最終的に残った絞りかすは畑に戻して循環させます。やや濁りある透明の外観、梨のまろやかな香り、とがり無く柔らかな口当たりはアルコール感も控えめでしっかりとした甘味が下支えてくれる優しい味わいです。			特徴	自家栽培している小ぶりのスリーズ(品種名Noire de Bâle)に何も加えず、そのまま3週間発酵しドメーヌ所有のアランビックで父ジョセフ・ピネールが蒸留、25Lの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。クリアで透明な色合い、さくらんぼのアロマを感じます。甘やかなチェリーのニュアンスが隔々まで拡がりアフターを華やかに演出します。		
【43856】Eau de Vie Marc de Muscat Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・ミュスカケフェルコフ15				【43944】Vieux Marc de Gewurztraminer VTヴェー マール・ド・ゲヴルトトラミネールVT16			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥9,000			参考小売	¥9,500		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒--			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			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-		-	-	-
品種	ミュスカ100% (手摘み)			品種	ゲヴルトトラミネール100% (手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	自家栽培しているよく熟したミュスカを手摘み			発酵	自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴルトトラミネールを手摘み	
	熟成	プレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵			熟成	プレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵	
		2月に200Lの銅製アランビックで蒸留				2月に200Lの銅製アランビックで蒸留	
		25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成				25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成	
		販売前に瓶詰め				販売前に瓶詰め	
	SO ₂	トータル:8mg/L			SO ₂	トータル:8mg/L	
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	ミュスカを収穫しプレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。トロピカルフルーツ香、百合やバナナ、パイナップル、マスカットの香りを感じます。舌触りがまろやかで上品に拡がりみせ、角がとれたスムーズさと口中に甘さが拡がっていきます。			特徴	ケフェルコフの貴腐菌の付いたゲヴルトトラミネールを収穫しプレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、蒸留担当の父ジョセフさんが200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。トロピカルで甘い香り、アルコール香は少なくジュースで口中に甘味が拡がるアタックにジャム香がアフターを彩ります。		
【44093】Eau de Vie Marc de Riesling GC Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・リースリングGCケフェルコフ16							
呼称	-						
参考小売	¥9,500						
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	リースリング100% (手摘み)						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵	自家栽培しているよく熟したリースリングを手摘み					
	熟成	プレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵					
		2月に200Lの銅製アランビックで蒸留					
		25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成					
		販売前に瓶詰め					
	SO ₂	トータル:5mg/L					
アルコール度	40%						
特徴	GCケフェルコフのリースリングを収穫しプレスした後の絞りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックの単式蒸留器で蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。						

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