

鮮魚の石窯焼き／柚子

×

シャトー酒折 甲州ドライ

産地 日本 山梨

品種 甲州



山梨県を代表する4つの産地で収穫された甲州種をブレンドして造られたワイン。

甲府市産からは豊かな果実味を、韮崎市産からはシャープな酸味、南アルプス市産からは爽やかな酸味、そして笛吹市からはミネラル感を…それぞれの産地の特徴を活かした絶妙なブレンドにより、調和のある香りと味わいを表現しています。和柑橘や青りんごの瑞々しいフレーバー、スイカズラの花のような優しいニュアンスも。

爽やかな果実味とキリっとした酸味、ミネラル感ある苦みが印象的ながら、あくまで主張しすぎない「和」を感じる穏やかなテイスト。柚子の風味を纏ったソースに香りが融合し、凛とした引き締め役として、魚の旨味を際立たせるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

シャトー酒折ワイナリー

1991年に創設以来、海外のワイン製造技術に関する最新の情報と各国から導入した設備を使用し、日本固有品種（甲州、マスカットベリーA）を中心に世界に発信できる日本ワインを醸造しています。