

鮮魚の石窯焼き

×

蕾

産地 日本 山梨県勝沼町
品種 甲州



日本が世界に誇る固有品種「甲州」の魅力の一つは、醸し方の柔軟性。多様な製法に柔軟に染まり素直に表情を変えられるのは、甲州特有の「控えめな個性」がもたらす素晴らしさであり、世界中の数あるブドウ品種の中でも稀なる存在です。まさに日本独特の風習である「お色直し」同様、嫁ぎ先に潔く染められる慎ましやかな品種。

こちらは日本で唯一の5000Lの大型オークキューブで発酵から熟成まで行われており、上品で優しいオークの香りと深味を纏ったワイン。柚子や伊予柑などの和柑橘、清々しいハーブや小花の可憐な香り、ほのかにウッディーなニュアンスも漂う癒しのフレーバー。まろやかな果実味と控えめな酸味のバランスが良く、余韻には旨味を含む微かな苦みが抹茶を連想させる、どこことなく懐かしくも優しい味わい。奥久慈味噌のブルブランソースに和柑橘の甘酸を加えるように溶け合い、奥久慈茶と苦みで繋がる…フレンチの一皿に佇む「和」のテイストに、より奥行きをもたせ、鮮魚の旨味を引き立てるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

大和葡萄酒株式会社

創業は昭和28年。降水量が多い日本での葡萄栽培において、130年間も不可能と言われ続けていた垣根栽培に成功したワイナリー。

「凝縮」をテーマに、日本の固有品種から世界レベルのワインを手掛けています。