



Domaine EBLIN-FUCHS PINOT NOIR Tradition

ドメーヌ エブラン フークス
ピノノワール トラディション

タイプ：赤 辛口ミディアムボディ
原産地：フランス アルザス
葡萄品種：ピノノワール
ALC：13.0%
クラス：AOC アルザス
サービス温度：15°C前後



相性のよい料理

ローストビーフ、きんぴらごぼうなど

コメント：

**果実味や旨味が程よく広がる バランスの良い赤ワイン
アルザスのピノノワールの可能性を実感**



ワインの背景：

・畑



しなやかな酸味と優しい味わいのこのピノノワールはお手頃価格で親しみやすく、地元アルザスでも人気の商品です。比較的若い木から作られているため、安定した収穫量と生産が可能です。



・ワイナリー



ピノノワールは白果汁のブドウ品種であるため、赤ワイン又はロゼワインを造るにはブドウを果皮ごと発酵させる必要があります。収穫後除梗し、マセレーションします。発酵中、熱の上昇とアルコールが発生することにより色素を含む果皮の細胞が壊れることで色とタンニンが放出されます。

・造り手 **ドメーヌエブランフークス**

ドメーヌはコルマルから 12km のライン川ワイン生産地域である、ツェレンベルグ アルザスワイン街道にあります。エブラン家とフークス家は非常に古くからこの土地でワインを製造している醸造家たちで、1956 年にこのドメーヌを始めました。現在の後継者であるクリスチャン・エブラン氏がその精神を受け継ぎつつ、2000 年からビオディナミを実施、デメテルの認証を受けています。アルザスの多様なテロワールと代々受け継がれたワイン造りのノウハウが見事に調和し、共鳴しています。この生産者のワインは、フランスの有名なレストラン「Taillevent」のセラーでも販売しており、世界中の美食家たちを魅了しています。また敷地内には弟の Jean-Michel Eblin 氏がミシュランの星付きレストランを経営しています。



商品番号	KFRWAF067-750
内容量	750ml
JAN コード	3760019250090
希望小売価格	¥3,800 (税抜)