



# Domaine EBLIN-FUCHS

## PINOT NOIR Rouge de Zell & Berg Cuvée Moréote

ドメーヌ エブラン フークス

ピノノワール ルージュドツェレンベルグ キュヴェ モレオテ



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：17°C前後

軽い 重い



相性のよい料理

若鶏の赤ワイン煮込み、

鴨ロースのソテーなど

コメント：

**豊かな果実味に程よいタンニンが特徴。樽熟成を経て上品なバランスを醸し出す魅惑のピノノワール**

ワインの背景：

・畑



モレオテとは、ヨーロッパ北部のピノノワールの旧名です。石灰岩と鉄分を含む土壌のみの、ツェレンベルグ地域最高峰の区画で生産されたピノノワールです。完全手作業による収穫のあと、傷んでいない美しい葡萄だけを選別します。



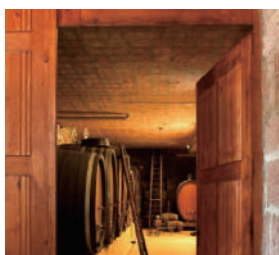
・ワイナリー

選別した葡萄は部分的に除梗し、2～4週間のマセレーションを実施します。搾りかすと沈殿物を取り除いたあとはマロラクティック発酵を自然発生した酵母のちからで翌年の春まで続けます。その後樽で1年半熟成させることにより、味に丸みが出て、力強い味わいの中に上質で優しいタンニンを感じることができます。



・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	KFRWAF068-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250724
希望小売価格	¥6,600 (税抜)