



Domaine EBLIN-FUCHS GEWURZTRAMINER Grand Cru Mandelberg

ドメーヌ エブラン フークス
ゲヴェルツトラミネール グランクリュ マンデルベルグ



タイプ：白 優しい辛口
原産地：フランス アルザス
葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール
ALC：13.6%
クラス：AOC アルザス グランクリュ
サービス温度：13°C前後



相性のよい料理
スパイシーな料理、ヤンニョムチキンなど

コメント：

エキゾチックな甘い香り、芳醇でとろけるような舌触りからきゅっと引き締まった後味へとつづく、魅惑の1本。



ワインの背景：

・畑

アルザスの方言で「アーモンドの木の丘」を意味するグランクリュ、マンデルベルグ。南南東に面した中傾斜の畑で太陽の光がさんさんと降り注ぎます。土壌は約3千年前から石灰質の小石と層状になった泥灰土が入り混じった、非常に石の多いテロワールです。ここで生産されるブドウは成熟度が高くリッチで複雑な味わいのワインを生み出します。このゲヴェルツトラミネールはスパイシーでエキゾチックなアロマにミネラルを感じる、マンデルベルグの特徴を忠実に表した1本です。

・ワイナリー

完全手作業によるブドウの収穫後、ブドウは皮ごとプレスし除梗します。一晩寝かせてオーク樽に移し、自然発生する天然酵母の力で2～3カ月間発酵。発酵後は澱とともに翌年の春まで熟成させます。こうすることでワインにボディを与え、香りに複雑さが増します。発酵と同時に自然発生する二酸化炭素がワインが酸化するのをやわらげ、酸化防止剤の添加を最小限に抑えることができます。このまさに“自然の力に任せたワイン造り”は熟練された造り手の長年の知恵と技によって完成します。

・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。また敷地内には兄の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	KFRWSF100-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250601
希望小売価格	¥7,200 (税抜)