



Domaine EBLIN-FUCHS RIESLING Grand-Cru ROSACKER

ドメーヌ・エブリン・フークス
リースリング・グラン・クリュ・ロザケル



タイプ：白辛口

原産地：フランスアルザス

葡萄品種：リースリング

ALC：14.0%

クラス：AOC アルザス・グラン・クリュ

サービス温度：13°C前後

爽快 まろやか



相性のよい料理

伊勢海老のグラタン、シュークルートなど

コメント：

**特級畑ロザケル、名前の由来は野生のバラ。
華やかな香りと秘めたパワーが魅力の高貴なワイン**

ワインの背景：

・畑

ロザケルに格付けされたこのグラン・クリュは谷底の南東部、急な斜面に位置し、海洋起源からの石灰質な泥灰土やドロマイト質、石炭マグネシウム質の砂利で構成されています。冷涼で風通しの良いこのグラン・クリュの気候はリースリングの生産に適しています。この畑から生まれるワインの味わいは重厚で繊細で際立った酸味に加え、ミネラル感も豊富です。

・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・エブリン・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。エブリ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・エブリ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運営しています。



商品番号	KFRWSF062-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250564
希望小売価格	¥7,200 (税抜)