



Domaine EBLIN-FUCHS GEWURZTRAMINER ZELL&BERG

ドメーヌ・エブリン・フークス
ゲヴュルトトラミネール・ツェレンベルグ



タイプ：白やや辛口
原産地：フランスアルザス
葡萄品種：ゲヴュルトトラミネール
A L C：13.0%
クラス：AOC アルザス
サービス温度：11°C前後

爽快 まろやか

--	--	--	--

相性のよい料理
ブルーチーズのピザ、酢豚など

コメント：

ライチやトロピカルフルーツの独特の特徴にシルキーな舌触りが印象的！個性と品格のバランスのとれた白

ワインの背景：

・畑



コミュン呼称名のこのゲヴュルトトラミネールは、低傾斜のシルト質の砂岩で構成された畑で生産されます。このタイプの土壌はツェレンベルグ地域の大部分を占めています。

・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経営しています。



商品番号	KFRWSF063-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250274
希望小売価格	¥4,200 (税抜)