Domaine EBLIN-FUCHS
Sylvaner

ドメーヌ・エブリン・フークス
シルヴァネール



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス アルザス
葡 萄 品 種：シルヴァネール
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：AOC アルザス
サービス温度：10°C前後

爽快　まろやか

○				

相性のよい料理
生牡蠣、ボンゴレスパゲティ、野菜の前菜、ザワークラウトなど

コメント：

スモモやリンゴのフレッシュな香りとレモンやグレープフルーツなどの柑橘系の爽やかな香り。オレンジの花やハーブティーの華やかな香りもほんのりと漂い、口に含むと生き生きとした酸味と果実感が広がります。最後はレモンの皮のようなほろ苦さも



ワインの背景：

・畑

このシルヴァネールは、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

完全手作業の収穫の後、50Hℓの空気圧プレスで 1 気圧未満の圧力でブドウを丸ごと優しく圧搾する。この工程は 4 時間 30 分から 9 時間かけて行い、貴重な果汁に苦味やタンニンをもたらす可能性のある青臭い部分は一切抽出させない。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る。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る。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する。

・造り手　**ドメーヌ・エブリン・フークス**

ドメーヌはコルマールから 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、デメテー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	KFRWSF131-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760019250168
希望小売価格	￥3,600 (税抜)

King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021