

平成 22 年 6 月 24 日(木)

## 安曇野ワイナリー 新商品

### ◆「氷結紅玉 2009 ICE APPLE」

発売予定日：7月10日 販売予定数量：2,000本 販売価格：3,150円(税込)  
容量：375ml 原料：長野県長和町 収穫年度：2009年

酸の効いた味わいと爽やかな芳香が特徴の紅玉を使用した、世界でもトップクラスのリングゴのアイスワインです。同商品1本には、最高級の紅玉のエキスが50個分つめこまれています。

### ◆「氷結コンコード 2009」

発売予定日：7月1日 販売予定数量：1,540本 販売価格：3,150円(税込)  
容量：375ml 原料：長野県長和町 収穫年度：2009年

通常ではありえない垣根仕立てで栽培されたコンコード、品質の高さは日本一です。そのコンコードでつくられたワインは、溢れるような果実の香り、深い甘さと酸味のバランスが絶妙な味わいに仕上がっています。長野県原産地呼称官能審査会において高い評価を受け、マスターソムリエ高野豊氏も絶賛の贅沢なデザートワインです。

### ◆「ドラゴン・ドール 2008」 ヴァン・ジョーヌスタイル

発売予定日：7月7日 販売数量：580本 販売価格：3,150円(税込)  
容量：375ml 原料：長野県松本市 収穫年度：2008年

原産地は中国で明治の中頃に長野に導入された白ワイン用ブドウ品種、龍眼を氷結仕込みに仕上げ、2年間じっくりと樽熟成させました。シェリーのよう深い味わいと程良い酸が調和した、黄金色の深みとコクのある極上のデザートワインです。

#### 【注釈】

- 1) 氷結仕込みとは、完熟ブドウの果房、または果汁を凍らせ、低温で長時間かけて抽出した濃厚なエキスを、じっくりと発酵させる手法である。糖度の高い、アロマの凝縮した極甘口のデザートワインに仕上がる。
- 2) ヴァン・ジョーヌ (黄色いワイン) はフランスのジュラ地方で、丁寧に収穫・選別したサヴァニャン種というブドウからワインを造り、最低6年間樽熟成させたワインである。ブドウは十分熟してから収穫されるが、時には初雪の後に収穫されることもあり、ヴァンド・ジェレー (氷菓ワイン) と呼ばれる事もある。

