

商品名： ラフォア ゲヴルツトラミネール

Lafoa Gewurztraminer

格付： Alto Adige DOC

ヴィンテージ： 2018

生産者： コルテレンツィオ (Colterenzio)

1960年に26軒のぶどう栽培農家によってアッピアーノに設立された協同組合ワイナリー。現在では300軒の組合により300haの畑を所有。基準をクリアしたぶどうのみを使用し、テロワールを表現したワイン生産をしています。トップブランドの「ラフォア」は多くの品評会で高得点を獲得し、世界中のワインラバーから高い支持を得ています。

生産地： アルトアディジェ

畑： 標高450-550m

砂利や砂の多い石灰質土壌

アルコール度： 15.0%

品種： ゲヴルツトラミネール

醸造： 短いコールドマセレーション後に18度に設定されたステンレスタンクで発酵。12ヶ月間シュールリーを行いボトリング。瓶内熟成を6ヶ月行う。

味わい： 濃い麦わら色。華やかでフローラルな香りの中に、蜂蜜やジンジャー、ライチなどのスパイスのアロマが広がります。ふくよかな味わいながらも、ドライで澁冽とした酸が特徴。

ラベル： 同社の代表を務めていたルイス・ライファー氏が所有している彫像をモデルにしています。女性をぶどうの樹に、金の光を太陽になぞらえており、新たな果実（生命）を産み出す様子、自然のサイクルを表しています。枝の部分は品種のイメージで色を変えています。

受賞歴： Luca Maroni 95点 - Falstaff 90点

料理： 魚のグリル、甲殻類、青かびのチーズ

商品コード： AC118

JANコード： 8009219050020

小売価格： 6,820円（税抜 6,200円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

