

🍷🍀 ●NIKALAS MARANI ニカラス マラニ

BUDESHURI SAPERAVI 2022

ブデシュリ サペラヴィ 2022 [赤] dry

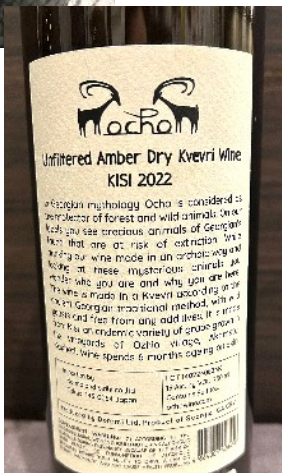
KARDANAKHI, KAKHETI
PRODUCER: I/E Zurab Mgvdiashvili
VINEYARD: Tsarapi
GRAPE(S): 70% Budeshuri Saperavi, 30% Saperavi
FERMENTED: In Qvevri Without Skins

ニカラス・マラニはカヘティ地方グルジャーニ市のカルダナキ村にあります。
セラーはニカラ・ムグディアシュヴィリによって1928年に建てられました。
ワインは、自然に栽培されたブドウ畑から伝統製法クヴェヴリで発酵されます。
葡萄はカルダナキ村で収穫されます。
葡萄は土着品種ブデシュリ・サペラヴィ70%、サペラヴィ30%
発酵はスキンなしのクヴェヴリです。

BUDESHURIは人気があります。

ボトル6364円 (税込7000円)

グラス1727円 (税込1900円), グラスハーフ909円 (税込1000円)



🍷🍀 ●OCHO オチョ Kisi 2022

Unfiltered Amber Dry Qvevri Wine KISI 2022

キシ 2022 [オレンジ アンバー 白] dry

ジョージア土着の希少品種キシです。

辛口の白、パワフルな甘い桃とアーモンドブロッサムの香り。
きれいで爽やかな金柑の残り香。
とても良いです。

グルジア神話では、オチョは森林と野生動物の守護者と見なされています。私たちのアベルには、絶滅の危機に瀕しているグルジアの動物相の貴重な動物が見えます。

伝統的な方法で作られたワインを飲みながら、これらの神秘的な動物、あなたはあなたが誰で、なぜここにいるのか疑問に思う。

ワインは、古代グルジアの伝統的な方法に従ってクヴェヴリで作られ、野生の酵母を使用して、添加物を一切使用していません。

それは、カヘティのアフメタにあるオジオ村のブドウ畑で栽培された固有品種のブドウ品種であるキシから作られています。スキンコンタクト6ヶ月熟成します。

野生酵母はカヘティ州シグナギのティバニ村で栽培されたキシ種から造られています。この種から、カヘティのクヴェヴリワインの最も特徴的なスタイルの1つが生まれました。

この光沢のある琥珀色のワインは、非常に繊細な香り、イメレティのサフランと干しリンゴの香りがほんのりと漂います。タンニンが多く、酸味がかなり強く、余韻が長く続くワインです。

ボトル6000円 (税込6600円)

グラス1636円 (税込1800円), グラスハーフ818円 (税込900円)