

## ワインリスト

表示価格は税込みの価格です。

\* ワインの容量は記載が無い場合720mlです。

## とっても飲みやすいシャトー酒折のスタンダードワイン、月の城シリーズ

白	月の城 甲州・甘口	山梨県産の甲州葡萄のみで造った甲州種100%の酸味と甘みが絶妙なハーモニーを織りなすフルーティなワインです。よく冷やして飲むと一層フルーティさが増します。焼き鳥や蒲焼き他、色々。
甘口	1200円 アルコール分:10.5度 <b>申し訳ありませんがたぐいま品切れとなっています。</b>	
白	月の城 甲州・辛口	山梨県産の甲州葡萄のみで造った甲州種100%のワイン。ほど良い酸味とわずかなほろ苦さで飽きのこない味わいが特徴です。日本原産の葡萄にふさわしく、和食との相性は抜群。出汁、味噌、醤油などの風味に調和します。お刺身他、和食全般に。
辛口	1200円 アルコール分:12度	
口ゼ	月の城 ロゼ	甲州、マスカット、カベルネをブレンドしたセミスートワイン。月の城の中でもシャープな酸味は柑橘類を思わせる、とても爽やかな味わいです。淡いピンク色は食卓を華やかに盛り上げます。焼き肉やカレーなど香辛料の利いたお料理に。
甘口	1200円 アルコール分:12度	
赤	月の城 カベルネソービニオン	カベルネソービニオンを主体にし、ベリー系の豊かな果実味と渋みが控えめで優しい口当たりは、赤ワインは体に良くてもしっかりと飲みにくいと思われている方にお薦めです。少し冷やして飲んでも果実味が増します。
辛口	1200円 アルコール分:13度	
赤	月の城 マスカット・カベルネ	カベルネソービニオンとマスカットをブレンドした甘口のワイン。ワインを飲み慣れない方でも美味しくお召し上がり戴けます。氷で割ったり、レモンやオレンジを搾ったりとジュース感覚でも、どうぞ。パーベキューなどに。
甘口	1200円 アルコール分:11度 <b>申し訳ありませんがたぐいま品切れとなっています。</b>	

## 日本の代表品種、甲州種 100%のワイン

白	甲州2009年 すっきりした辛口	山梨県を代表する2箇所の産地で収穫された甲州種をブレンドしフレッシュでキリッとしたワインに仕上げました。グレープフルーツを思わせる、瑞々しくもチョッピリほろ苦い、爽やかなワインです。和食全般、特にお刺身などの魚介類に。
辛口	1470円 アルコール分:12.4度	
白	甲州2010年 ほどよい甘口	世界に通用する日本のワインを育て上げたいという思いをもって作り続けている甲州ワインです。山梨3地区の甲州種をブレンドすることにより各地区の特徴を引き出した、とても飲みやすいフルーティなワインです。和食全般、特に焼鳥や蒲焼きなどに。
甘口	1470円 アルコール分:10.0度 <b>在庫わずか。品切れの際はご容赦ください。</b>	
白	酒折物語(白)	地元、酒折地区の甲州種のみで造った甘口ワイン。柔らかくてくせのない甘みは熟成が進むにつれて、ハチミツのような芳香を放ち将来の変化の楽しみなワインです。和食全般、とくに焼き鳥や蒲焼きなど。カマンベールチーズなどにも。
中甘口	2000円 アルコール:12度 <b>申し訳ありませんがたぐいま品切れとなっています。</b>	
白	酒折葡萄酒(1800ml) すっきりした辛口	2008年産の2箇所の山梨県産甲州種100%の辛口ワインを、とてもお買い得な、一升瓶に詰めてみました。そのすっきりとした味わいは、思わず一本を飲んでしまいかもしれません。お土産などにもどうぞ。和食全般、特にお刺身などの魚介類に。
辛口	2300円 アルコール分:12.0度 <b>在庫わずか。品切れの際はご容赦ください。</b>	
白	甲州1999 長期樽熟成	1999年甲州種100%の果実酒を樽に入れ、その後11年間、たるの中で熟成を重ねました。水分のみが蒸発し、アルコール度数が17度まで上がったことから、酒税法上「甘味果実酒」となりました。しっかりとした酸と複雑さのワインです。ドライフルーツやチーズとどうぞ。
辛口	2500円 アルコール分:17.0度 <b>限定生産商品</b>	

## 葡萄品種の味を楽しむバラエタルワイン

白	マスカット オーストラリア産果汁使用	マスカットのフレッシュで華やかな香りを十分に引き出していますので、ワインを口に含んだ瞬間、マスカットの香りが広がります。アルコールも低く、女性に人気のワインです。よく冷やしてジュース感覚でどうぞ。
甘口	1500円 アルコール分:10度	
口ゼ	マスカットベリーA 2010 クレーレ	フランスポルドー地方では鮮やかなルビー色で果実味豊かなロゼワインを『クレーレ』と呼んでいます。栽培家池川仁氏の早摘みぶどうを使い、爽快な酸と果実味豊かな、ベリーAの新しいスタイルのクレーレです。
ライトボディ	1470円 アルコール分:12度 <b>限定商品</b> <b>お一人様、1本限りでお願いします。</b>	
赤	マスカットベリーA 樽熟成2009	マスカットベリーA樽熟成はシャトー酒折を代表する赤ワインです。2009年は、6.9月の降雨量が少なく、山梨県では過去10年で最高のヴィンテージといわれます。そのため葡萄の持つポテンシャルを素直に引き出すように注意しました。色調は輝きのあるルビー色。2008年に比べより果実味の増した味わいとなっています。肉料理全般に。
ミディアムボディ	1890円 アルコール:12.5度	
赤	酒折物語(赤)	シャトー酒折のある地元酒折地区の2009年産マスカットベリーA種のみで仕込みました。樽は使わずに、ステンレスタンクで発酵、熟成をしました。クリーンな味わいで渋みも少なく、マスカットベリーAの持つイチゴのような果実味が特徴です。
辛口	2000円 アルコール:12度 <b>限定販売商品</b>	
赤	シラーズ 1999	スパイスィーでハーブの香りが立ち上がり、ミディアムボディながらも刺激的なビターな味わいと、チェリーやベリー系のほのかな果実味がマッチした赤ワインです。肉料理全般に。
辛口	1500円 アルコール分:13度	
白	デラウェア 2010	デラウェア種を低温発酵させたセミスートのワインです。トロピカルフルーツのような香りとレモネードを思わせる爽やかな甘みと酸味のバランスが良く、アルコール分もやや低めなのでお酒に弱い方にもお薦めです。パスタや魚介類に。
やや甘口	1470円 アルコール分:9度	

## シャトー酒折の自社農園で栽培されたぶどうだけから造ったワイン

白	エステート シャルドネ 2005	2005年は7月に雨の多い年でした。果実と梗を一緒にすることでより果実味を求め、ホーロータンクで発酵を行い、その後、シュルリーをすることでワインに複雑さを与えています。魚介類はもちろん鶏肉や豚肉のグリルなどにもよく合います。
辛口	2200円 アルコール分:13度	
白	エステート シャルドネ 2007	2007年は栽培家 池川仁氏を栽培コンサルタントに迎え自社農園の品質向上に着手した年です。畑の特性をより明確にするためにシュルリーや樽熟成を行わずシャトー酒折のシャルドネの果実味を素直に表現したワインです。
辛口	2500円 アルコール分:13度	
白	エステート シャルドネ 2008	2008年は山梨県としてはぶどう栽培に厳しい年でしたが自社農園に於いては前年よりの改良の影響で果実味を増した健全なぶどうが収穫できました。この年は発酵終了後フレンチオークの樽で一年間の樽熟成を行ない、果実味と樽の香りがバランスよくマッチしたワインとなっています。
辛口	2800円 アルコール分:12度	
赤	エステート カベルネソービニオン&メルロー 2005	2005年は7月に降水量の多い年でしたが、ぶどうの成熟期には持ち直すという年でした。自社畑のカベルネソービニオンとメルローをブレンドし、フレンチオークで24ヶ月間の熟成を行ないました。その柔らかなタンニンは、和食ともマッチします。
辛口	3000円 アルコール分:11度	

★未成年者への酒類のご贈答はできません。

有料ギフト箱:2本用 ¥250、3本用 ¥350

## 最高のぶどうを求めて ～Kisvin シリーズ～

Kisvinとは、醸造用葡萄栽培技術の確立を目指し、品種のポテンシャルを最大限引き出すべく研究を行なう栽培家を中心とするグループ名です。

赤	Kisvin マスカットベリー-A 2009	栽培家 荻原康弘氏が甲州市勝沼地区と塩山市千野地区で栽培するマスカットベリー-Aで仕込みました。アメリカンオークの新樽と古樽で16ヶ月間の樽熟成を行ないました。ベリー系の果実味と葡萄の梗由来の渋み、アメリカンオークのバニラ香が調和した新しいスタイルのベリー-Aです。製造本数:940本。
辛口	3800円 アルコール分:11度 限定商品	
赤	Kisvin ピノ・ノワール 2009	栽培家 荻原康弘氏が甲州市塩山竹森地区で栽培したピノ・ノワールで仕込みました。樽熟成は18ヶ月。淡い色調ですが果実の成熟度がソフトで滑らかな舌触りに感じられます。バラの花やチェリーのような酸味が調和し、時間の経過とともにタンニンを感じ、より奥深さを感じる事が出来ます。製造本数:620本
辛口	3800円 アルコール分:11度 限定商品	
赤	Kisvin シラー 2009	栽培家 荻原康弘氏が塩山市千野地区で栽培するシラーで仕込みました。樽熟成は18ヶ月。仏コート・デュ・ローヌ地方のシラーが持つ力強さやスパイス性はあまり感じることは出来ませんが果実感もあり優しく穏やかな口当たりの、飲み飽きのしない調和の取れたワインです。製造本数:310本
辛口	3800円 アルコール分:11度 限定商品	
白	ザ・ジュエルズ・オブ・キスヴィン 2010	醸造用葡萄のDNAを持つ高級生食用品種 39種類を混醸して仕込んだワインです。醸造のテーマは『好奇心』。これらの葡萄でどんなワインが出来るんだろう?、栽培者のその想いから造りました。色々な品種が混醸されたことから、複雑な味わいで、グラスの中でも時間とともに味わいに変化していきます。39種類の明細は是非ホームページでどうぞ。
辛口	3800円 アルコール分:12度 限定商品	
<b>その他</b>		
白	<del>エレガントスイート マスカット</del>	マスカットの風味のハーフワインです。
甘口	360ml 800円 アルコール分:10度	アルコール度数が控えめで、とても飲みやすいワインです。
果汁	100%グレープジュース 600ml 900円 お薦め!	お子さまでも安心して飲んでいただける100%グレープジュース。甘味料、着色料などは一切使用していない無添加ジュースです。開栓後は冷蔵庫に入れてお早めにお飲みください。
料理酒	グランシェフ 330ml 600円 アルコール分:19度	プロの料理人もご愛用のマデラタイプの料理用ワイン。ステーキやハンバーグのソースに使ったり、カレー、ハヤシライスに少し入れると、いつもの料理がレストランの味に大変身。
ユズ酒	柚子酒 冬至 500ml 1420円 アルコール分:16度	青梅の沢井柚子を冬至の頃に摘み取り、ホワイトリカー・蜂蜜・グラニュー糖に漬け込み、柚子の特徴である芳香が十分に引き出し、独特の苦みが出すぎないぎりぎりの時期に柚子を引き上げ、熟成後さらに柚子の果汁を加え、柑橘類の持つ洗剤とした爽やかな酸味を引き立てます。オンザロックやソーダ割り、お湯割りでもどうぞ。
梅酒	長期熟成梅酒 (特別ブレンド梅酒) 720ml 2600円 アルコール分:14度	熟成させた梅酒に、さらに40年以上熟成させた原酒をブレンドしました。よりまろやかな酸味になり、蜜のような味わいが特徴的な贅沢梅酒です。食前酒、デザート酒として楽しんでいただけます。
梅酒	梅酒 夏至 500ml 1420円 アルコール分:14度	果肉が厚く、種が小さく、梅のエキスをたっぷりと蓄えた『梅郷』種を使った梅酒です。完熟前の瑞々しい青梅を洗い、秘伝のレシピでホワイトリカー・氷砂糖・ハチミツと一緒に漬けて飲みます。十分のエキスが引き出され、さらに熟成を経た後に、様々な原酒とブレンドされ、「夏至」は完成します。
梅酒	ひとくち梅酒 竹かご入り(6個入り) 49ml×6 1500円 アルコール分:12度	爽やかなライトタイプの梅酒がちいさな梅の実をかたどった容器に入ったひとくち梅酒を、日本らしい竹かごに入れました。ちょっとしたお土産にいかがでしょうか。 ひとくち杏酒とひとくち梅酒 3個ずつのミックスセットもどうぞ。
梅酒	羅漢果(ラカンカ)梅酒 ローハン 500ml 1500円 アルコール分:14度	中国・桂林の深山で産する羅漢果(ローハン)の甘みを砂糖の代わりに用いた梅酒です。羅漢果は砂糖の数倍の甘みがあるにもかかわらず体内ではカロリーとならないためダイエット甘味料として知られています。甘味と酸味のバランスをお楽しみください
梅酒	柘榴(ざくろ)梅酒 直売特別価格 300ml 800円 アルコール分:12度	キリッとしたクエン酸をたっぷり含んだ梅郷種で仕込んだ梅酒に、ポリフェノールをたっぷり含んだザクロの果汁を加味して熟成した梅酒です。ザクロのほのかな甘みと梅の酸味をお楽しみください。
梅酒	花梨(かりん)梅酒 直売特別価格 300ml 800円 アルコール分:12度	花梨は梅と同じバラ科の落葉樹で秋には黄色楕円形の梨に似た良い香りを放つ実を結びます。古来花梨の成分は疲労回復や咳止め効果があると言われ、現代でもど飴に用いられています。梅酒にこの花梨の天然エキスを加味して熟成しました。
梅酒	昭和37年度製造梅酒 特別限定商品 ご用命の際は、御問い合わせの上、お願いします。 720ml 8000円 アルコール分:15度	昭和37年に薬用酒のベースとするため梅実を始め全行程で細心の注意を払い仕込みを行った梅酒原酒を濾過することなく瓶詰めをしました。長期熟成梅酒などの香り付けに利用している贅沢な梅酒です。半世紀近い時を経てマデラワインや紹興酒を思わせる濃褐色になっています。
ユズ酒	遊寿ゴールド 直売特別価格 730ml 3000円 アルコール度数:18度	長期熟成のゆず酒に、ハチミツやローヤルゼリー、そして純金箔を配し、純金の葉をあしらった亀甲形のカットボトルに入れました究極の健康酒です。長寿やその他のお祝いの品として最適な、豪華なゆず酒です。
輸入酒	ブルーベリー スパークリング 750ml 1300円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	目によいとされる、ブルーベリーのみを原料果実に使用して、本格的な味わいと品質にこだわったスパークリングワインです。ブルーベリー本来の心地よい酸味と甘さを、豊かな泡立ちと共に楽しみ下さい。無着色、無香料です。
輸入酒	マンゴー スパークリング 750ml 1300円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	コクのあるマンゴーを主体とし、パッションフルーツ、オレンジ、ライム、キウイ、レモンの果汁だけを発酵させてつくった本物のフルーツスパークリングワインです。もちろん、無香料・無着色、無酸味料です。
輸入酒	ピンクグレープフルーツ スパークリング 750ml 1300円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	グレープフルーツを中心に、キウイ、ライムを使用したフルーツスパークリングワインです。すっきりした甘さとほろ苦さは女性はもちろん男性にも大好評! パーティーシーンで活躍します。ふたりで、また大勢でお楽しみください。