

ワインリスト 表示価格は税込み(8%)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	1234円 アルコール分:10.5度	
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	1234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イートワイン。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	1234円 アルコール分:11.5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て優しい口当たりは、赤ワインは体に良くても渋くて飲みにくいと思われる方にお薦めです。少し冷やして飲んでも果実味が増します。
辛口	1234円 アルコール分:12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頂けます。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	1234円 アルコール分:11度	
日本の代表品種、甲州種 100%のワイン		
白	甲州ドライ 2013 ~すっきりした辛口~	2013年は前年に続き山梨県では葡萄造りにおいて非常に恵まれた年でした。産地ごとに酵母を変えることで、それぞれの特徴を生かし、ジュシーな飲み口とクリーンな酸に加え、しっかりとした果実味を持つワインとなりました。刺身、寿司、天ぷらなどにもよく合います。
辛口	1512円 アルコール分:12度	
白	甲州スイート 2013 ~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造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、特に焼き鳥や蒲焼きなどに。
甘口	1512円 アルコール分:10.5度	
白	酒折物語NEW(白)	地元酒折地区だけの葡萄から造る『酒折物語』が辛口となって装いも新たに新登場。酒折地区甲州種100%のワインです。
辛口	2057円 アルコール分:11度	
白	甲州 バレル 2012	I-vinesの畑から取れた甲州種を果汁の段階で、樽で発酵するものとステンラックで発酵するものに分け、それぞれに異なった酵母で発酵を行いました。果実のフレッシュさと樽がもたらす複雑さが調和し、バランスの取れた飲み口となっています。
辛口	1944円 アルコール分:12度	
白	i-vines 甲州 2012 (アイ・ヴァインズ 甲州)	I-vinesが栽培したぶどうが持つ爽やかな酸味を生かすべく樽は使用せずステンラックのみの発酵管理としました。色調は透明に近いイエローで、ミネラル感と酸味の調和も取れ、とてもバランスの良いワインです。
辛口	1728円 アルコール分:12度	
白	Kisvin 甲州 2011 (キスヴィン 甲州)	栽培家 荻原康弘氏が、最高の甲州を求めて栽培したぶどうで仕込みました。クリアですっきりとした甲州ではなく、凝縮感のある甲州が出来上がりました。
辛口	3910円 アルコール分:12度	
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	1543円 アルコール分:10度	
口ゼ	マスカットベリーA クレーレ 2012	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った、爽やかな酸と果実味豊かな、ベリーAの新しいスタイルのロゼワインです。
辛口 ライトボディ	1512円 アルコール分:11度 限定商品	
赤	マスカットベリーA 樽熟成 2011	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。2011年は台風12号の影響があったものの、収穫時期には晴天が続き、健全で完熟に近い葡萄を収穫することができました。色調は透明度のあるルビー色。開栓後しばらく経つと、完熟前のプラム、チェリー、イチゴなどの香りと樽由来のほのかなバナナ香が、バランスよくマッチしています。タンニンが控えめなので肉料理の中でもすき焼きやとんかつなどにもよく合います。
辛口 ミディアムボディ	1944円 アルコール分:12度	
赤	マスカットベリーA 樽熟成キュベ・イゲワ 2010	栽培家 池川仁氏の栽培したマスカットベリーA種を使用したシャトー酒折のフラッグシップの商品です。色調は明るいルビー色。イチゴなどの果実味とともにスパイシーな香りとの調和もあります。樽の風味が前面に出過ぎることなく、均整の取れた温かみのあるワインです。
辛口 ミディアムボディ	3600円 アルコール分:12度	
白	デラウェア 2013	デラウェア種を低温発酵させたセミスイートのワインです。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	1512円 アルコール分:10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。果実と梗と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	2263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	2571円 アルコール分:13度	
白	エステート&キスヴィン シャルドネ 2009	2009年は過去10年で最高といわれた年です。この年の自社葡萄園のシャルドネとキスヴィングループの荻原康弘氏のシャルドネをブレンドしました。16ヶ月の樽熟成を経て、樽由来のバナナ香とシャルドネのトロピカルフルーツなどの香りが絶妙にマッチしています。
辛口	3086円 アルコール分:12度	
白	エステート&キスヴィン シャルドネ 2010	自社農園のシャルドネ種とキスヴィングループの荻原康弘氏の栽培したシャルドネ種をブレンドしました。樽由来のバナナ香とシャルドネがもつトロピカルフルーツなどの味わいがマッチしています。魚介類のソテーなどバターを使った料理などにもよく合います。
辛口	2880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	3086円 アルコール分:11度	

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 ルージュ (ノン・ヴィンテージ)	TeamKisvinの畑で、2010年・2011年に収穫された赤系ヴィンテージ種で仕込んだワインをブレンドしました。色調は淡い透明感のあるルビー色。味わいはすっきり酸味が特徴でアフターには果実の余韻とタンニンの程よい収斂性が感じられます。
辛口	2160円 アルコール分:12度 <b>限定商品</b>	
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種由来の渋み、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	3910円 アルコール分:11度 <b>限定商品</b>	
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	3910円 アルコール分:11度 <b>限定商品</b>	
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	3910円 アルコール分:12度 <b>限定商品</b>	
白	ザ・ジュエルズ・オブ・キスヴィン 2011	2011年ヴィンテージは、なんと48種類!多くの原料葡萄の持つ複雑な味わいは、時間の経過とともにその香り、味わいを刻々と変化させていきます。ラベルも宝石箱を扱う海賊をモチーフにした斬新なものとなりました。遊び心たっぷりのワインです。
辛口	3910円 アルコール分:12度 <b>限定商品</b>	
白	ザ・ジュエルズ・オブ・キスヴィン 2012	2012年のジュエルズは、34種類のヴィンテージ種での混醸です。今年のジュエルズのテーマは、品種の数より「ハーモニー(調和)」。
辛口	3910円 アルコール分:12度 <b>限定商品</b>	ということで、ラベルも音楽関係になりました。
<b>その他</b>		
白	マスカット とら ラベル	マスカットから造った甘口の白ワインを、-halfサイズのお洒落なカラーボトルに詰めました。シャトー酒折の人気者、猫の[とら]をラベルにしました(本人は家出後まだ帰宅してませんが)。マスカットではなく、マスカットとお読みください。
甘口	375ml 823円 アルコール分:10度	
赤	AKA AMA 茶々 ラベル	マスカットワインとカベルネソービニオンをブレンドし、飲みやすい甘口の赤ワインを造りました。ラベルはこれも酒折の人気者、フラットコーテッド・レトリバーの[茶々]です。渋みの苦手な方にもお楽しみいただける味わいとなっています。冷やしてどうぞ。
甘口	375ml 823円 アルコール分:11度	
果汁	100%グレープジュース	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。
	600ml 926円 <b>お薦め!</b>	
料理酒	グランシェフ	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。本来は業務用ですが、ご家庭でもどうぞ。
	1800ml 2862円 アルコール分:19度	
ユズ酒	柚子酒 冬至	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・グラニュー糖に漬込み、柚子の特徴である芳香を十分に引き出し、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、柑橘類の持つ澁刺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。
	500ml 1458円 アルコール分:16度	
梅酒	長期熟成梅酒 (特別ブレンド梅酒)	熟成させた梅酒に、さらに50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。
	720ml 2700円 アルコール分:14度	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	果肉が厚く、種が小さく、梅のエキスをたっぷり蓄えた『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込みます。十分な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。
	500ml 1458円 アルコール分:14度	
梅酒	ひとくち梅酒 竹かご入り(6個入り)	爽やかなライトタイプの梅酒がち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。
	49ml×6 1543円 アルコール分:12度	<b>ひとくち香酒とひとくち梅酒 3個ずつのミックスセット</b> もどうぞ。
梅酒	羅漢果(ラカンカ)梅酒 ローハン	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人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
	500ml 1500円 アルコール分:14度	
梅酒	柘榴(ざくろ)梅酒 <b>直売特別価格</b>	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。
	300ml 800円 アルコール分:12度	
梅酒	花梨(かりん)梅酒 <b>直売特別価格</b>	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て、現代でもの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。
	300ml 800円 アルコール分:12度	
梅酒	<b>昭和37年 製造梅酒 特別限定商品</b> ご用命の際は、御問い合わせの上、お願いします。	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。
	<del>720ml 10000円</del> → <b>通販特別価格8000円</b> アルコール分:15度	<b>限定品の為、ご用命につきましては弊社売店部へお問い合わせください。</b>
輸入酒	ブルーベリー スパークリング	目によいとされる、ブルーベリーの実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。
	750ml 1100円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	
輸入酒	マンゴー スパークリング	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。
	750ml 1100円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	
輸入酒	ピンクグレープフルーツ スパークリング	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。
	750ml 1100円 ドイツ産 アルコール分:8.5度	