

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	品切れ中	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		
ロゼ	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weet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めで優しい口当たりは、赤ワインは体に良くても渋くて飲みにくいと思われている方にお薦めです。少し冷やして飲むでも果実味が増します。
辛口	1234円 アルコール分:12度	品切れ中	
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 2014 ~すっきりした辛口~		2014年は8月の台風や収穫期の降雨など難しい年でした。酒折では山梨県内の2か所の甲州種をそれぞれに酵母を変えることで、それぞれの特徴を生かし、ジュー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 2015 ~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。山梨の複数の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。
やや甘口	1512円 アルコール分:10度	新発売	
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』はワイナリー直売所限定での販売。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	在庫わずか	
白	甲州 バレレ 2014		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、それぞれに異なる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	在庫わずか	
白	i-vines 甲州 2014 (アイ・ヴィンズ 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	在庫わずか	
白	Kisvin 甲州 2012 (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	3600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・オブ・アレクサンドリア 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充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	1404円 アルコール分:10度		
ロゼ	マスカットベリーA クレーレ 2014		フランスポルドー地方では鮮やかなルビー色で果実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、爽やかな酸と果実豊かな、ベリーAの新しいスタイルのロゼワインです。【新ヴィンテージは2016年3月発売予定】
辛口 ライトボディ	1512円 アルコール分:11度	完売いたしました	
赤	マスカットベリーA アンウッデッド 2014		これまでシャトー酒折ではマスカットベリーAは、樽熟成をしてはじめてワインとしての体を成すと考えていました。しかしベリーAがもつ、チャミングな果実感を生かしたワインを造れないかと樽熟成しないベリーAに挑戦いたしました。樽熟成を行わないことでプラムのような味わいのする軽快で果実の酸味を感じる事の出来るワインに仕上がりました。BBQにもピッタリ!
軽快で果実味のある辛口	1728円 アルコール分:12度		
赤	マスカットベリーA 樽熟成 2013		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。色調は透明度のあるルビー色。チェリーなどの赤系果実の香りがあり、樽香やキャンディー香はやや控えめ、味わいは若々しい酸味が軽快で、タンニンは繊細でとてもバランスがよく、イチゴやチェリーを感じられます。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	新発売	
赤	マスカットベリーA キュベ・イカワ アンウッデッド 2014		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、従来樽熟成を行っていた『キュベ・イカワ』を樽を使用せずに仕上げました。その事により池川氏の質の高いマスカットベリーA本来の果実味をダイレクトに味わう事が出来ます。キュベ・イカワ特有のコットキャンディーや赤い果実の香があり、口に含むと熟したプラムのジャムのようなきめ細かなタンニンを感じます。
辛口 ミディアムボディ	2500円 アルコール分:13度		
赤	マスカットベリーA 樽熟成キュベ・イカワ 2012		キュベ・イカワはシャトー酒折のフラッグシップ的な商品です。2012年にキュベ・イカワのスタイルを一新し、アルコール度を上昇させることで池川氏のブドウの果実味をより一層引き出すことに成功し、パワフルな味わいと樽の調和がマッチする、新しいマスカットベリーAの味わいとなりました。肉料理全般によく合います。
辛口 ミディアムボディ	3600円 アルコール分:14度		
赤	メリーA NV (ノ・ヴィンテージ)		『メリーA』とは、メルローとマスカットベリーAをブレンドした事から名づけた造語です。メルローとベリーAを混ぜることにより、飲みやすさとコクを兼ね備えております。ラベルの羊は、メリーと言えば『メリーさんの羊♪』と、2015年ひつじ年という事で2015年限定ラベルとしてリリースしました。
辛口 ミディアムボディ	2300円 アルコール分:12度		
白	デラウェア 2014		デラウェア種を低温発酵させたセミスweetのワインです。トロピカルフルーツのような香りと桃やバナナなどのジューシーな香りが感じられ口に含むと甘味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	2263円 アルコール分:13度	限定商品	
白	キスヴィン&エステート シャルドネ 2011		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	限定商品	
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	限定商品	
赤	エステート マスカットベリーA 2010		ワイナリーのすぐ横にある自社畑のブドウを原料としました。梗までもが熟していた為、除梗をすることなく梗と一緒に発酵させることでワインに骨格を与える効果を期待しました。色調は濃いめのルビー色で、口に含むとベリー系の果実の風味がパルムをもって感じられます。アツには程よいタンニンが感じられます。肉料理全般によく合います。
辛口	3000円 アルコール分:11度	限定商品	

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	キスヴィン&エステート シラー 2012 新発売	甲州市塩山と、甲府市酒折の自社畑で収穫されたシラー種をフレンチオークの旧樽で約14か月熟成しています。胡椒などのスパイスさを感じることができ、繊細な味わいの中でバランスがとれているため日本的なシラーといえます。今回のヴィンテージは生産本数が1233本と大幅に増加しました。肉料理全般とよく合います。
辛口	3000円 アルコール分:11.5度 限定商品	
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ニフェラ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。味わいは若々しい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を感じられます。
辛口	2160円 アルコール分:12度 限定商品	
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 完売いたしました	
赤	Kisvin ピノ・ノワール 2011 新発売	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。樽熟成はフレンチオークの旧樽で18ヶ月。色調は淡いルビー色、ひかえめに赤い果実の香りが漂い、口当たりはとて滑らかなです。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ことが出来ます。製造本数は308本とまだまだ希少です。
辛口	3000円 アルコール分:12度 限定商品	
白	ザ・ジュエルズ・オブ・キスヴィン 2010 在庫わずか	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?、栽培者のその思いから造りました。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 限定商品	
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種類のヴィニフェラ種での混醸です。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 限定商品	ということで、ラベルも音楽関係になりました。
その他		
白	マスカット とら ラベル 品切れ中	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、フラットコートッド・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。
600ml 980円		
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・グラニュー糖に漬け込み、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。食前酒、デザート酒として楽しんでいただけます。
720ml 2700円 アルコール分:14度		
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、秘伝のレンジでホワイトリカー・氷砂糖・ハチミツと一緒に漬け込みます。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。 ひとくち香酒とひとくち梅酒 3個ずつのミックスセット もどうぞ。
49ml×6 1543円 アルコール分:12度		
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 直売特別価格	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 直売特別価格	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され、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	昭和37年 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 10000円 → 通販特別価格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。 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。
720ml 8000円		
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 1150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。ふたたび、また大勢でお楽しみください。
750ml 1150円 ドイツ産 アルコール分:8.5度		