

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 辛口	※葡萄品種が変わりました。	オーストラリア産のマスカット果汁を使用して造られたこのワインは、香り豊かでフルーティーな辛口の白ワインです。魚介類全般に。	
辛口	1234円	アルコール分:11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 2015	~すっきりした辛口~	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産地の特徴を生かして醸造しています。和柑橘の香りや白い花、ハチミツ、そしてリンゴのような甘い果実の香りがあり、飲み口は柔らかくすっきりとしていて果実の酸味と甲州特有のほのかな苦味が心地よい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ーなワインです。和食全般、特に焼鳥や蒲焼きなどに。	
やや甘口	1512円	アルコール分:10度		
白	甲州 パレル 2015	7月初旬発売予定	i-vinesの畑から収穫さ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		
白	i-vines 甲州 2015 (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 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 2015	新発売	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		
赤	マスカットベリーA アンウッドド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、チャー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ブ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		
赤	マスカットベリーA キュベ・イカワ アンウッドド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・イカワ特有のソフトキャンディーや赤い果実の香があり、口に含むと熟したブ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 2013	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 (ノン・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。33か月の樽熟成を行った2011年収穫のKisvinのメルローと2014年収穫のマスカットベリーAをブレンドしました。複雑さとすっきりした口当たりを兼ね備えた飲み疲れのしないワインとなりました。豚の生姜焼きやブリの照り焼きなど醤油を使った甘辛い味付けの料理とよく合います。		
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 2015	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桃やバナナなどのジュ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 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に、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	

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。
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	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。	3000円 アルコール分:11.5度 限定商品
辛口			
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が感じられます。	2160円 アルコール分:12度 限定商品
辛口			
赤	Kisvin マスカットベリーA 2010	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。	3910円 アルコール分:11度 近日発売
辛口			
赤	Kisvin ピノ・ノワール 2011	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事が出来ます。製造本数は308本とまたまた希少です。	3000円 アルコール分:12度 限定商品
辛口			
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)」。	3910円 アルコール分:12度 限定商品
辛口		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	マスカットから造った甘口の白ワインを、ハーフ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。	375ml 823円 アルコール分:10度
甘口			
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だった、フラットコーテッド・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。	375ml 823円 アルコール分:11度
甘口			
白	ポエジア グリーンボトル	甘口のマスカットワインに糖度の高いマスカット果汁とアルコールを加えた極甘口の甘味果実酒です。フランスではこのような手法で造られたワインを『ヴァン・ドゥ・ナチュレ』と呼びます。15年の瓶熟成を経て、琥珀の色合いと干し葡萄のような香りと蜂蜜のようなまろやかさを持ち合わせたワインとなりました。	500ml 2000円 アルコール分:15度 新発売
極甘口			
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 980円 お薦め!
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、独特の苦みが過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。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、秘伝のレシピでホワイトリカー・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。ひとくち呑酒とひとくち梅酒 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	花梨は梅と同じく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、現代でもどの館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	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な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。半世紀以上の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 10000円⇒通販特別価格8000円 アルコール分:15度
輸入酒	ラインガウ甲州 2013	日本以外で唯一醸造される甲州種、それがショーンレーバー社の『ラインガウ甲州』です。日本の甲州とはまた少し異なったさわやかな酸味のワインです。ぜひ日本の甲州と飲み比べてみてください。	750ml 4320円 ドイツ産 アルコール分:11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 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。ふたりで、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