

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	1234円	アルコール分 11度	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				
口ゼ	月の城 口ゼ	1234円	アルコール分:11.5度	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				
赤	月の城 カベルネソービニオン	1234円	アルコール分:12度	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。少し冷やして飲んで果実味が増します。
辛口				
赤	月の城 マスカット・カベルネ	1234円	アルコール分:11度	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。水で割ったり、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				
日本の代表品種、甲州種 100%のワイン				
白	甲州ドライ 2016 ~すっきりした辛口~	1512円	アルコール分:12度	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み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				
白	甲州スイート 2015 ~ほどよい甘口~	1512円	アルコール分:10度	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				
白	甲州 パレル 2015	1944円	アルコール分:12度	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				
白	i-vines 甲州 2015 (アイ・ヴィンズ 甲州)	1728円	アルコール分:12度	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				
白	Kisvin 甲州 2012 (キスヴィン 甲州)	3600円	アルコール分:12度	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				
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・アレキサンドリア	1404円	アルコール分:10度	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				
口ゼ	マスカットベリーA クレーレ 2015	1512円	アルコール分:11度	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、爽快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				
赤	マスカットベリーA アンウッデッド 2015	1728円	アルコール分:12度	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。チェリーやプラムの香り、口に含むと果実の酸味があり、あまり渋さは感じない軽快な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				
赤	マスカットベリーA 樽熟成 2013	1944円	アルコール分:12度	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、梅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 ミディアムライト				
赤	マスカットベリーA キュベ・イカワ アンウッデッド 2015	2500円	アルコール分:13度	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』に樽を使用せずに造りました。それにより池川氏の高品質なベリーA本来の果実味をダイレクトに味わう事が出来ます。イチゴやチェリー等の果実の香りがあり、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。 肉料理や鰻の蒲焼きなどにもよく合います。
辛口 ミディアムボディ				
赤	マスカットベリーA 樽熟成キュベ・イカワ 2013	3600円	アルコール分:14度	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、アルコール度数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 フルボディ				
赤	メリーA NV (ノン・ヴィンテージ)	2300円	アルコール分:12度 限定商品	『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か月間の樽熟成を行った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。 製造本数2113本。
辛口 ミディアムボディ				
白	デラウェア 2015	1512円	アルコール分:10度	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				
シャトー酒折の自社農園で栽培されたぶどうから造ったワイン				
白	キスヴィン&エステート シャルドネ 2011	2880円	アルコール分:12度 限定商品	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。製造本数2060本
辛口				
赤	キスヴィン&エステート シラー 2012	3000円	アルコール分:11.5度 限定商品	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事ができ、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。製造本数1233本
辛口				
赤	エステート マスカットベリーA 2012	3000円	アルコール分:12度 限定商品	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。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フルーティムをもって感じられます。アザー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。製造本数916本
辛口				

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。			
白	ザ・ジュエルズ・オブ・キスヴィン 2013	2013年のジュエルズは、32種類のヴィニフェラ種での混醸です。テーマは、『スナイパーが狙うのは女の手に光る指輪ではなく、テーブルに置いてあるグラスに入った一杯のワイン。宝石(指輪)より、宝石(ジュエルズ)を。』至高の宝石のように輝く葡萄達が凝縮された液体(ワイン)は、まさに宝石を飲むと言っても過言ではないのかもしれない。	
辛口	3600円 アルコール分:12度		
赤	Kisvin ルージュ (ノン・ヴァンテージ)	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。製造本数1510本	
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 2010	甲州市勝沼山地区で栽培するベリーAで造ったワインです。果粒が小さく果皮の色も濃くまた、種も赤くなり良質なタンニンを含んでいる為、一部を果皮と一緒に発酵させ熟成はアメリカオークの古樽で17ヶ月間行いました。キャンディー香はほとんど感じられず葡萄の種由来の渋みとアメリカオーク特有のバニラ香が、果実味と合わさり今までにないスタイルになりました。製造本数610本	
辛口	3000円 アルコール分:11度 限定商品		
赤	Kisvin カベルネ・メルロー2012 新発売	甲州市塩山で栽培したカベルネソーヴィニオンと、メルローをブレンドして造ったワインです。2012年は例年になく雨の少ない年で葡萄栽培には恵まれた年でした。発酵終了後、直ちに樽熟成に入り、約29ヶ月間フレンチオークの小樽で熟成させました。製造本数613本	
辛口	3000円 アルコール分:11.5度 限定商品		
赤	Kisvin メルロー2012 新発売	甲州市竹森地区で栽培したメルローを使用して造ったワインです。竹森地区は山間部で標高も高く、地質も特徴的な地域です。発酵終了後、直ちに樽熟成に入り、約30ヶ月間フレンチオークの小樽熟成させました。製造本数606本	
辛口	2300円 アルコール分:11.5度 限定商品		
赤	Kisvin ピノワール2012 新発売	甲州市竹森地区で栽培したピノワールで造ったワインです。樽熟成はフレンチオークの旧樽で17ヶ月。色調は淡いルビー色、ひかえめに赤い果実の香りが凛しい、口当たりはとても滑らかで落ち着いた味わいです。製造本数305本	
辛口	3240円 アルコール分:11.5度 限定商品		
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。	
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ヴィ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。	
甘口	375ml 823円 アルコール分:11度		
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味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。	
極甘口	500ml 2000円 アルコール分:15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 980円 お薦め!		
料理酒	グランシェフ	プロの料理人も愛用する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・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言われ、現代でもど胎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、ご用意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、それがシャノンレーバー社の『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	ココ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		