



## 仕様

地域：ジョージア / カヘティ  
スタイル：オレンジワイン  
葡萄品種：ルカツィテリ キシイ  
テイスティング：辛口  
アルコール度数：13%  
サーブ温度：16°C  
容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** ドライアプリコット、ハチミツ、オレンジピール、野生のハーブの風味とほのかなタンニンに魅了される。しっかりとしたテクスチャーの複雑な味わいは、実に魅惑的。  
**合う料理** ウズラのロースト、ナスのグリル、クリーミーな山羊のチーズなどと好相性  
**葡萄品種** ルカツィテリ 70%、キシイ 30%

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

**気候** カヘティ地方の畠は海拔250~800メートルの高地で葡萄を栽培する。湿度の高い亜熱帯気候と、大陸性気候があり、カスピ海の乾燥した空気と黒海の湿った気団の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東と西の部分に分けているリヒ山脈によって、ほとんど抑えられている。年間降雨量は低い。

**地質** 8~10mの深さのある炭酸塩を多く含む黒色頁岩土壌。

**収穫** ベドバ・オレンジは、ルカツィテリとキシというジョージアのユニークな葡萄品種から造る。ジョージアは葡萄栽培発祥の地であり、8000年前には既にワインが造られていた。クヴェヴリ・アンフォラ技法は現在でも使用されていて、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された。ルカツィテリは、深い青色粘板岩土壌の樹齢25年の樹を誇り、強い個性と凝縮感をもたらす。キシは石灰岩土壌の若い畠の葡萄で、冷涼な微気候の恩恵を受けている。ワインは部分的にクヴェヴリ・アンフォラと225L樽で発酵と熟成。どちらも手摘みで収穫。

**醸造** ルカツィテリは房ごとクヴェヴリ・アンフォラに入れられ、天然酵母といっしょに発酵が始まるとパンチングダウンを行う。発酵が終わるとクヴェヴリに蓋をし、翌年の3月まで保管。この間にマロラクティック発酵を行い、3月に圧搾後新しいクヴェヴリに移す。約10%は225Lの新樽に移す。キシは除梗し、16°Cのステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵を防ぐため、アルコール発酵後にろ過する。クヴェヴリ・アンフォラで熟成させたルカツィテリの豊かなアロマとボディは、フレッシュなキシとブレンドされ、互いを完璧に引き立て、繊細なオークのタッチでまろやか。

**熟成** クヴェヴリ（アンフォラ）と10%オーク樽で熟成

酸度 5.30g/L

pH 3.70

残糖度 6.00g/L