



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 キシィ
テイスト：辛口
アルコール度数：13.0%
サーブ温度：16℃
容量：750ml

説明

テイスティングノート 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 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。

畑 / 醸造方法

気候 カヘティ地方の畑は海拔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畑の葡萄で、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月に压榨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℃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 4.20g/L
PH 3.68
残糖度 2.10g/L

受賞歴

サクラアワード2026 ダブルゴールド！