



創業者,ワインメーカー
マレック・アマローニ

THE VOICE

ザ ヴァイス オレンジ オブ ゲヴェルツトラミネール ブルックリンナイト 2024 Batch #180 “Brooklynites/ブルックリン住民”



このワインは、ザ・ヴァイスにとって5ヴィンテージ目となるオレンジワインです。このワインのオレンジ色は、ゲヴェルツトラミネール種の発酵中に行われるスキン・コンタクトとスキン・マセレーションに由来しています。（赤ワインに色とタンニンを与え、その風味に深みを与えるのと同じプロセス）

ヴィンテージ

2024年は、再び優れたヴィンテージと評価され、すでに力強くかつエレガントな特徴を備えたワインが生まれています。雨の多い冬により土壌の水分が十分に保たれ、ブドウの成長が促進され、自然な葉の茂みが形成されました。生育期には長期にわたる暑い期間が続きましたが、ブドウは順調に成長し、濃厚な色合いと豊かな風味を備えた収穫をもたらしました。

ゲヴェルツトラミネール

ゲヴェルツトラミネールは、16世紀からドイツで成功を収めた品種で、直訳すると「スパイスのトラミネール」または「香水のトラミネール」という意味です。今日、ゲヴェルツトラミネールは希少である以上に、非常にユニークな品種であり、私達の湾岸の畑のような冷涼な気候で育ちます。花やトロピカルなフレーバーとスパイスの風味が特徴です。

テイasting・ノート

鮮やかで表現豊かな香りがグラスから飛び出し、ライチ、バラの花びら、ジューシーな白桃の香りが溢れ出します。口に含むと、シルキーで滑らかな口当たりに、熟したメロン、酸味の効いたブラッドオレンジ、エキゾチックなカルダモンのほのかな香りが重なり合い、香りの濃密さを引き立てます。甘さと酸味の絶妙なバランスが、長いスパイシーな余韻を通じて、フレッシュで生き活きとした味わいを保っています。

- 無濾過
- 温度管理下での野生酵母発酵
- ステンレスタンクで澱とともに7ヶ月間熟成

品種：ゲヴェルツトラミネール100%

産地：カリフォルニア

残糖：2.19/100ml

TA：4.5/L pH：3.35 遊離型亜硫酸：33mg/L

アルコール：11.0%

UPC：8-50015-95042-1

希望小売価格：¥5,200 (税込 ¥5,720)



YouTubeは
こちらから

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com