



商品のご案内

鞍掛 アリゴテ 2024



蝶封は割れたり取れたりしやすいので、お取り扱いにご注意ください。醸造所までお持ち込みいただければ、再蝶封も承ります。

このワインについて

東御市鞍掛地区、海拔795~800mに位置する畑で育ったアリゴテ種を使用した辛口白ワインです。2024年ヴィンテージは、アカシアの優美な花香や、レモン、すもものフレッシュなアロマに、ミラベルのような気品のある甘いニュアンスが加わります。口当たりは非常に瑞々しく、穏やかな酸が果実の凝縮感を上品に引き立て、余韻には蜜のようなかすかな甘みが長く残ります。ジャンボン・ペルシエといった定番の組み合わせはもちろん、ふきのとうやタラの芽など、春を告げる和の食材とも見事に共鳴します。シャルドネと同格に扱い、そのポテンシャルを最大限に引き出した、アリゴテの固定観念を覆す逸品です（推奨提供温度10-12°C、飲み頃予想2025-2030年）。

ほんじゅーる農園について

ほんじゅーる農園は2008年にワインぶどうの栽培を開始し、2021年にはほんじゅーる農園醸造所(Domaine A. et Y. Minowa)を設立しました。「日常的な食事に合わせやすいワイン」「地域の皆様に愛されるワイン」を目指しています。

名称 鞍掛 アリゴテ 2024

Kurakake Aligoté [2024]

分類 日本ワイン(果実酒)、白ワイン(辛口)

アルコール度数 12%

容器と内容量 ガラスびん、コルク栓、蝶封、750ml

ぶどう品種 アリゴテ種 (Aligoté種、長野県東御市鞍掛地区産)

ぶどう栽培者 ほんじゅーる農園 萩輪 康

ワイン製造者 ほんじゅーる農園醸造所 萩輪 康

Domaine A. et Y. Minowa

〒389-0506 長野県東御市祢津240-3

栽培方法 平均樹齢4年。垣根栽培、おもにコルドン・ド・ロワイヤ仕立て
(短梢剪定)。手摘みでの収穫、畑での厳しい選果。

醸造方法 除梗果を圧搾して得た果汁をステンレスタンクで低温発酵。そのまま澱とともに約4ヶ月静置し、澱引き後に無濾過で瓶詰め。

ラボデータ pH 3.39 総酸(酒石酸換算) 5.84g/L 還元糖 0.25g/L

定価 オープン価格

参考価格 4,400円(当農園ウェブショップ価格、消費税10%込み)

販売対象 20歳以上のお客様、飲食店様、宿泊業者様

販売期間 令和8年2月から完売まで(予定)

販売元 ほんじゅーる農園直売所 〒389-0506 長野県東御市祢津240-3

TEL 0268-63-4144 FAX 050-3488-7707

お支払い方法 クレジットカード、ゆうちょ払込用紙による通常払込み、銀行振込