



## 商品のご案内

# 柵津 ピノ・ブラン 2025



名称	柵津 ピノ・ブラン 2025 Netsu Pinot Blanc [2025]
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、蠟封、750ml
ぶどう品種	ピノ・ブラン種 (Pinot Blanc 種、長野県東御市柵津地区産)
ぶどう栽培者	ぼんじゅーる農園 袁輪 康
ワイン製造者	ぼんじゅーる農園醸造所 袁輪 康 Domaine A. et Y. Minowa 〒389-0506 長野県東御市柵津 240-3
栽培方法	平均樹齢 8 年。垣根栽培、コルドン・ド・ロワイヤ方式 (短梢剪定)。手摘みでの収穫、畑での厳しい選果。
醸造方法	除梗果に約 1.5 時間のスキンコンタクトを施した後、压榨して得た果汁をステンレスタンクで 17°C 定温発酵。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 3.56 総酸 (酒石酸換算) 6.72g/L 還元糖 0.74g/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 5 月から完売まで (予定)
販売元	ぼんじゅーる農園直売所 〒389-0506 長野県東御市柵津 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

蠟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、再蠟封も承ります。

### このワインについて

東御市柵津地区産のピノ・ブラン種を使用した辛口白ワインです。レモンやグレープフルーツ、柑橘の皮、ドライハーブ、りんご、桃、杏などの香りが広がり、しっかりとした酸と豊かな果実味が絶妙に調和した、スケールの大きな味わいを楽しめます。野菜を使った温かい前菜や魚料理はもちろん、ベーコンやハムを使ったあっさりした味付けの肉料理とも良く合い、食事全体を通してお楽しみいただけるワインです (推奨提供温度 10-12°C、飲み頃予想 2026-2030 年)。

### ぼんじゅーる農園について

ぼんじゅーる農園は 2008 年にワインぶどうの栽培を開始し、2021 年にぼ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。