

新品種ヤマソービニオン、シラー、ムールヴェードル

サクラの香り漂うワイン サクラカルテット

一般財団法人 神戸農政公社が運営する神戸ワイナリーでは、メルロやカベルネ・ソーヴィニオンといった主要品種以外に、新品種の試験栽培をおこなっています。近年の気候変動や消費者ニーズの移り変わりに対応した品種を当社が試験的に栽培し、成果のでた品種については、契約農家の皆さんにも提案していく予定です。ブドウの生産量や品質を向上させ、神戸ワインの需要を増やすことが、ひいては農業振興につながると考えています。

今回は、試験品種の中でも品質の良かった3品種（ヤマソービニオン、シラー、ムールヴェードル）を使用して新しいワインをつくりました。特にヤマソービニオンについては日本固有品種で神戸の風土にも合うブドウとして今後期待できる品種です。醸造の際、熟成に用いる樽にもこだわり、日本人が大好きな桜の樽を使用しました。桜の樽を使ったことにより、桜の燻製のような香りのする今までにない新しい風味を持ったワインに仕上げました。11月24日（水）より数量限定（280本）で発売いたします。

販売場所

神戸ワイナリー内ショップ、神戸ワイナリーオンラインショップ、神戸阪急、神戸大丸 他

発売スケジュール

2021年11月18日（木） 事前予約受付開始

* オンラインショップ (URL: <https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>)

2021年11月24日（水） 販売開始

* 当公社ワインショップ (所在地: 神戸市西区押部谷町高和 1557-1)

* オンラインショップ (URL: <https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>)

商品紹介

販売価格	／	4,840 円 (込)
アルコール度数	／	12 度
販売本数	／	280 本
原材料	／	ヤマソービニオン 52%、シラー18%、 ムールヴェードル 18%、カベルネ・ソーヴィニヨン 12% (神戸市産) 酸化防止剤 (亜硫酸塩)
販売時期	／	11 月 24 日

味わい

日本固有の赤ワインブドウ「ヤマソービニオン」を使用。スパイシーな野趣味と新鮮な果実味を感じることができ、そこにタンニンが豊富なシラーやムールヴェードル、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドし、日本人が大好きなサクラの樹を使用した木樽で熟成させることによって、より香りの深みが増し、エレガントなワインに仕上がりました。

個性豊かなブドウが織りなすカルテット (四重奏) をお楽しみください。



問い合わせ先

【お客様からのお問合せ先】 一財) 神戸農政公社 ワイン事業部 担当：源田
TEL : 078-991-3911 MAIL : info@kobewine.co.jp

【報道機関からのお問合せ先】 一財) 神戸農政公社 経営企画部 担当：河野、新田
TEL : 078-991-3912 MAIL : info@kobewine.co.jp