

# France / Alsace

## Maison Zoeller (メゾンゾエラー)



メゾン・ゾエラーは、アルザスの北部ヴォルクスハイムで17世紀から10世代に亘ってワイン造りに携わっているファミリーです。

ヴォルクスハイムの村はアルザス ワイン街道のスタート地点にあたり、AOCアルザスの13あるコミューンの1つであるとともに、グラン・クリュ“アルテンベルグ・ド・ホルクスハイム”の地でもあります。

また、かのナポレオン皇帝がこよなく愛したワインが“Wolxheim Riesling”でもあります。

所有する11ha(内3haがグラン・クリュ)の畑はオーガニックによる栽培を実践。2010年からはアグリカルチャー・ビオロジックの認証を受けています。

メゾン・ゾエラーは、このアルザス北部の伝統ある銘醸地で、先進的な設備も取り入れながらヴォルクスハイムのスタイルを守った素晴らしいワインを造り上げています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
-----	----	---------	----	----	--------	----------

リースリング ヴォルクスハイム Riesling Wolxheim	2015	750	白	12	¥2,700	入荷待ち 3760114110367
100%リースリング。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 7g/l アルコール 13.0% 白い果実や花の香り。柑橘系果実の味わいに良質なミネラルのメモ。伝統的なヴォルクスハイムのリースリング。【アグリカルチャー・ビオロジック、EU オルガニック認証】						
ピノ・グリ Pinot Gris	2015	750	白	12	¥3,200	入荷待ち 3760114110039
100%ピノ・グリ。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 10g/l アルコール 14.0% 白い花の香りやイチジクの果実味にオークのニュアンス。フレッシュなスタイルに複雑さと僅かな苦みがアクセント。【アグリカルチャー・ビオロジック、EU オルガニック認証】						
ゲヴェルトラミネール Gewurztraminer	2014	750	白	12	¥3,200	入荷待ち 3760114110046
100%ゲヴェルトラミネール。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 14g/l アルコール 13.5% 輝きのあるゴールドでバラや牡丹にライチやしょうがのニュアンス。美しい酸と程良い残糖が見事に構成されています。【アグリカルチャー・ビオロジック、EU オルガニック認証】						
リースリング グラン・クリュ アルテンベルグ・ド・ヴォルクスハイム Riesling Grand Cru Altenberg de Wolxheim	2012	750	白	12	¥3,700	入荷待ち 3760114110145
100%リースリング(グラン・クリュ)。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 15g/l アルコール 12.5% 白い花にライムやミントの香り。柑橘系果実や砂糖漬けのレモン、ミネラルの味わいが広がります。フレッシュさを伴った品格あるリースリング。						
ゲヴェルトラミネール レ・オルキデー Gewurztraminer Les Orchidées	2013	750	白	12	¥3,800	入荷待ち 3760114110091
100%ゲヴェルトラミネール。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 45g/l アルコール 12.7% 豊かな砂糖づけの果物 やハチミツのニュアンスに薔薇の香りが広がります。リッチなボディとスムーズなフィニッシュが印象的なドウミ・セック。						
ピノ・グリ ヴァンダンジュ・タルディヴ Pinot Gris Vendanges Tardives	2011	750	白	12	¥6,500	入荷待ち 3760114110114
100%ピノ・グリ(遅摘)。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 64g/l アルコール 12.5% 美しい黄金色で、ハチミツや焼きリンゴの甘い香りにわずかなスモーク。凝縮した果実味がフレッシュな酸と共に広がります。芳醇なフルボディの甘口。						