

OcciGabi Winery Wine list

オチガビワイナリー ワインリスト

白ワイン・ケルナー

ドイツ南部のバーデン、グールテンベルク両ワイン地帯の代表品種で余市町のワインぶどう畑の4割がケルナーです。北海道の白ワインの代表品種です。

Kerner 2013 (ケルナー) 750ml/ 2,000円

2013年の気候ゆえ多少酸落の悪い果実でしたがケルナー特有の香りを強調するため敢えて酸味をそのままに作りました。満2年のビン熟成を経てかなりの物に仕上がりました。

Kerner 2014 (ケルナー) 750ml/ 2,160円

2014年の後半の気候に支えられ香りも酸度も特徴的なケルナーらしいワインに仕上がりました。酸度も低く飲みやすいワインです。

Kerner 2015 (ケルナー) 750ml/ 2,160円

ワイン用ぶどうにとって好天の年がこれで3年続きました。2013年ものや2014年ものと違い、おとなしい味わいのケルナーです。

Kerner Auslese 2015 (アウスレーゼ) 750ml/ 4,500円

11月10日に収穫したケルナーの糖度は27度、ぶどうは完全に干しぶどう状態でした。発酵し切れない甘味が大量に残りこのようにアルコール度も高く甘いワインとなりました。



白ワイン・バックス

ドイツ系の白はKerner、Muskateller、Gewuerztraminerのように香りを主張する品種が多いですがBacchusもこの一つです。

Bacchus 2013 (バックス) 750ml/ 2,500円

2013ケルナー同様、堅く香りも弱いワインでしたが2年のビン熟成を経て変身しました。

Bacchus 2014 (バックス) 750ml/ 2,500円

2013年ものに比べて、香りも良く糖度は高く酸度の低いぶどうを収穫する事が出来ました。バックス特有の香りを強調するため例年より10日早く収穫してワインを仕込みました

Bacchus 2015 (バックス) 750ml/ 2,160円

「バックス香」としか表現の仕様のない独特の香りは、一度味わうと決して忘れられないものですが、'15年バックスはこの香りが非常にエレガントに仕上がりました。



白ワイン・シャルドネ

Chardonnay 2015 (シャルドネ) 750ml/ 3,500円

2014年にほんのちょっぴり初成りを仕込みましたものの、今回2015年ものが私共のシャルドネの本格デビューです。2015年10月8日に糖度18度で仕込みました。乳酸発酵をかけて酸味を少し減じ、4ヵ月の新樽熟成を経て2016年2月にやっとビン詰めしました。ビン内熟成を経ての飲み頃は4、5月頃でしょうか。

※表示価格は全て税込です



株式会社 OcciGabi

〒046-0012 北海道余市町山田町 635 tel.0135-48-6163
www.occigabi.net e-mail:occigabi@ae.auone-net.jp

OcciGabi Winery Wine list

オチガビワイナリー ワインリスト

スパークリングワイン

Kerner Sparkling (ケルナースパークリング) 750ml/ 2,800 円

新酒作りの炭酸ガス後充填型スパークリングワイン。
フレッシュなケルナーの香りと辛口な味わいをお楽しみください。

Bacchus Sparkling (バックサースパークリング) 750ml/ 2,800 円

新酒作りの炭酸ガス後充填型スパークリングワイン。バックサスの香りとスパークリングワインがこれ程調和するとは。しかも少し甘口の方が香りも立ちます。一つの発見です。



赤ワイン・ツヴァイゲルトレーベ

Zweigeltrebe 2015 (ツヴァイゲルトレーベ) 750ml/ 2,300 円

余市の赤ワインは将来ピノ・ノワールやカベルネ、レンベルガーが中心となることですが、レンベルガーの多産改良品種であるこのツヴァイゲルトレーベも生き残ることでしょう。カリフォルニアのジンファンデルと立場が似ていますが、それ故きちんと新樽熟成して作ってみようということになりました。お楽しみください。

赤ワイン・キュヴェ カベルネ

Cuvée Cabernet 2015 (キュヴェカベルネ) 750ml/ 3,800 円

ドイツのレンベルガーやトロリンガーとフランスのカベルネ・ソーヴィニヨンを交配して出来た品種群をジャーマン・カベルネと '14年ものまでは表記していましたが、今後はそれらを混合（キュヴェ）して作るワインの製法ゆえに上記の表示に切り替えました。
今回のキュヴェはカベルネ・クービン、カベルネ・ドルサ、カベルネ・ミトス、パラスの4種類で行いました。以上1999年交配の品種群です。



赤ワイン・ドルンフェルダー

Dornfelder 2015 (ドルンフェルダー) 750ml/ 3,800 円

1955年にドイツで交配作出された赤ワイン用品種。その当時20世紀前半ドイツでポピュラーだった赤品種、ポルトギーザ、レンベルガー、フリューブルグエンダー、トロリンガーの4種の血を1/4ずつ等分に受け継いだ品種。非常に濃いルビー色とタンニン含有量の多い味わいを併せ持つ品種で、将来余市のワインの主流となるべき品種です。

※表示価格は全て税込です



株式会社 OcciGabi

〒046-0012 北海道余市町山田町 635 tel.0135-48-6163
www.occigabi.net e-mail:occigabi@ae.auone-net.jp

OcciGabi Winery

ワイン承り書

※表示価格は全て税込です

品 名	定 価	ご注文数量	金 額
<白ワイン・ケルナー>			
Kerner 2013 (ケルナー)	2,000円	本	円
Kerner 2014 (ケルナー)	2,160円	本	円
Kerner 2015 (ケルナー)	2,160円	本	円
Kerner Auslese 2015 (ケルナー)	4,500円	本	円
<白ワイン・バッカス>			
Bacchus 2013 (バッカス)	2,500円	本	円
Bacchus 2014 (バッカス)	2,500円	本	円
Bacchus 2015 (バッカス)	2,160円	本	円
<白ワイン・シャルドネ>			
Chardonnay 2015 (シャルドネ)	3,500円	本	円
<スパークリングワイン>			
Kerner Sparkling (ケルナースパークリング)	2,800円	本	円
Bacchus Sparkling (バッカススパークリング)	2,800円	本	円
<赤ワイン・ツヴァイゲルトレーベ>			
Zweigeltrebe 2015 (ツヴァイゲルトレーベ)	2,300円	本	円
<赤ワイン・キュヴェ カベルネ>			
Cuvée Cabernet 2015 (キュヴェカベルネ)	3,800円	本	円
<赤ワイン・ドルンフェルダー>			
Dornfelder 2015 (ドルンフェルダー)	3,800円	本	円
合 計		本	円

※本紙は、通常のお買い求めの際にもご使用ください。※送料は、6本以上ご注文の場合は無料。5本以下の場合は別途頂きます。
※本申込書が到着後 振込用紙をお送り致しますのでご入金をお願い致します。

お申込みになった方	氏名	様	電話	
	ご住所	〒□□□-□□□□		
お届け先	氏名	様	電話	
	ご住所	〒□□□-□□□□		

(上記と違う場合のみご記入ください)

fax.0135-48-6164