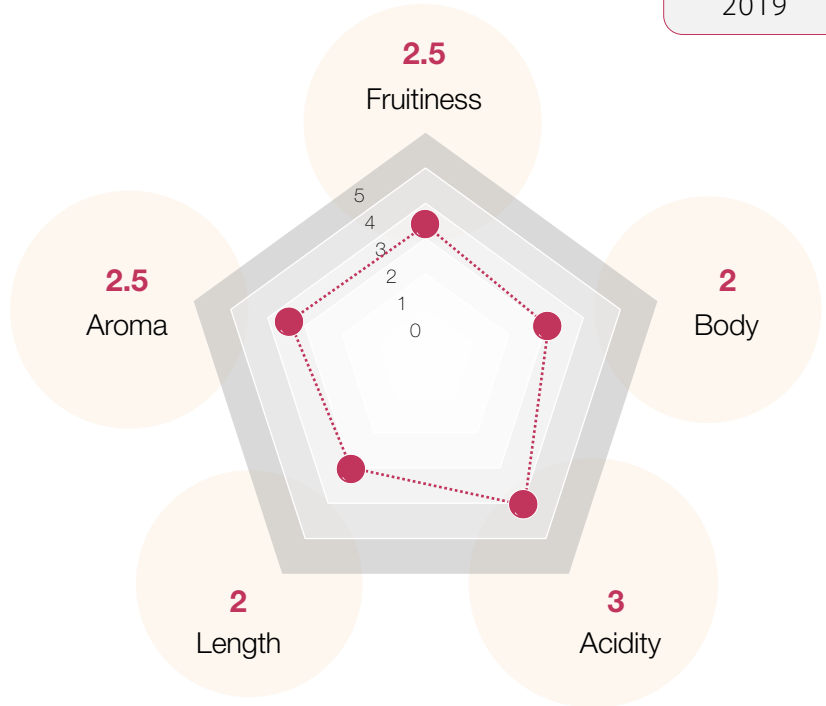




試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異

Vintage
2019



Aroma/Flavour/Taste

淡淡的紅寶石明亮
溫和的野生漿果、覆盆子和蔓越莓的風味
帶直接的果味感，輕盈的酒體風格，容易飲用

Grape Variety

Muscat Bailey A
Cabernet Sauvignon
Merlot

Area of Production

Yamanashi

Suggested Foods for Pairing

脆皮燒鵝
薄切火雞肉片

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 成立於1937年。在經營絲紡生意的同時，他開始私人釀酒。現任社長是家族的第三代傳人。
- 專心以生產國際水準的甲州葡萄酒為目標，改採用冷凍汁液的制備方法來改變了甲州葡萄酒的常識。自2000年以來，以尊重風土條件為主導的釀酒工藝，連續在國際比賽中獲得銀獎。
- 2008年開始向法國出口葡萄酒，此後陸續向歐盟、美國和亞洲國家供應葡萄酒。
- ARUGABRANCA是甲州的旗艦品牌。邀請日本當地有名的清酒專賣店銷售，將銷售渠道擴大到豪華酒店、日本料理店、餐廳。
- 重視與葡萄種植戶建立關係，以促進勝沼的葡萄和葡萄酒產業良好發展。
- 實現充分利用勝沼地區特色的葡萄酒旅遊為目標，將適合葡萄酒產地的熱情好客的態度來經營餐廳「風」。



Katsunuma Winery
TSUIKI Hisayoshi