



COCON TOHOKU

岩手県産葡萄使用

ほんのり甘いいわたのワイン

岩手産の「キャンベル」と「山葡萄」を使った香り高いワインです。



〈古今東北の産地から〉

葡萄の香りが強く甘みのある岩手育ち「キャンベル」と「山葡萄」を使って、香り高く飲みやすいワインを作りました。原料の葡萄はすべて岩手産100%。（キャンベル葡萄は花巻市と紫波町が中心。山葡萄は二戸市浄法寺町。）キャンベル葡萄は生食葡萄のため葡萄香がとても強く、日ごろお客様が食べている黒葡萄のイメージを連想しやすい味わいだと思っています。その果実の甘い香りと山葡萄特有の濃密なコクと酸味を生かしています。甘口ながらすっきりとした味わいの赤ワインに仕上がっています。

株式会社 エーデルワインのみなさん

良いワインは良い葡萄からしか生まれません。葡萄耕作のたゆまぬ向上と耕作者との信頼がなければ良いワインは生まれませんという精神の基、良いワインづくりを通じて、ワインの魅力と楽しみをお客様へお届けしたいという想いでワインづくりを行っています。



〈「こだわりの原料」〉

原料の葡萄は、岩手県北上山地中央部の葡萄栽培に恵まれた気候風土の中で、栽培者が精魂込めて栽培しております。

特に「キャンベルスアーリー」については、収穫時期の昼夜の温度差が大きいため、色付きや甘味酸味のバランスが良く、日本一美味しい葡萄と自負しております。栽培者の方々には、未熟果や欠点果等を選別し、健全で品種特有の着色、香りを十分に有している葡萄のみを出荷しています。

製造の「こだわり」

原料入荷後素早く破砕・醸造することにより、品種の特徴である「味・色・香り」をより引き出し厚みのあるワインづくりを行っています。赤ワインの発酵は、30度近くの温度で発酵させることにより、色素やポリフェノール等葡萄の成分を最大限抽出し、色の濃い厚みのあるワインに仕上げています。

〈エーデルワインのこだわり〉

「産地主義」にこだわり、原料は花巻市大迫町を中心とした岩手県内に限定し、丁寧にそして、丹精込めて醸造する姿勢を守り続けています。岩手の土と水が育んだ葡萄を原料とし、美味しく、本格的でリーズナブルなワインを皆様にお届けしたいという創業当時の信念を基本とし、あくまでも岩手の葡萄100%にこだわるために、「葡萄畑にこだわり、育て、耕す」ことを原点に取り組んでいるワイナリーです。



〈製造者の想い〉

私たちは、「ワインは人々を幸せにする飲み物」だと思っています。これからもお客様にご満足頂けるよう、岩手のブドウにこだわり、ブドウの個性を最大限に生かしたワインを造り続けて参ります。

〈おすすめの飲み方〉

7~10℃に冷やしてお飲みください。暑い時期など、少し大きめのグラスに氷を入れてワインを注ぎ、かち割り赤ワインとしてお飲みいただくのもすっきりとしてオススメです。

飲み方色々、楽しみ方色々 カジュアルにお召し上がりいただけます！



もちろんそのままでも美味しいですが氷を入れてから割りワイン フルーツを入れてサングリア風な色々な飲み方でお楽しみください。

飾り気のない味わいを、気の合う仲間とにぎやかに。

〈岩手県産葡萄使用 ほんのり甘いいわてのワイン〉

【分類】: 酒 【アルコール度数】: 10.5度

【製造者名】: 株式会社エーデルワイン

【製造地】: 岩手県花巻市大迫町

【主な原材料】: ぶどう(岩手県産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)

【内容量】: 720ml

【保存方法】: 直射日光を避けて、温度変化が少ない所で保存。開栓後は要冷蔵。

【賞味期限】: なし

【JANコード】: 4573381181843

【ITFコード】: 1 4573381181840