

# ライチの甘い芳香と程よい苦み

ゲヴェルトトラミネル・バルト・ルネ・ドメーヌ・ミシェル・フォネ  
Gewurtztraminer Barth René Domaine Michel Fonne

## ライチや桃のような甘い芳香、まるで香水を楽しむように 気分を楽しめるゲヴェルトトラミネル



香りの第一印象に、はっきりくっきり「ライチ」のニュアンス。

ワインビギナーの方でこの銘柄を始めて飲む人の中には「ライチで造られているんですよね？」と真顔で尋ねる人もいるくらいだ。それに加えて、桃や肉厚なマスカットのよう香りも感じられる。

そんな香りから想像される味わいは結構な甘口のテイスト、でも口に含めばその想像と実際が違うことに緩やかに気づいていく。

舌で感じる甘みはほとんどなく、目立つのは爽やかな「苦み」、植物特有の青々しいテイストが、香りの甘いイメージを優しく取り去っていく。柔らかい酸も感じられ、余韻が無くなる頃には口中はすっきりと洗い流され、また次のライチ香が入ってくるのを鼻腔が求めている。

まるで香水を楽しむように、その香りがもたらしてくれる気分を楽しむ、そんなワインだ。

(ヴィンテージ 2014 を 2018 年 4 月のテイस्टィングしたコメントです。)

### Technical Sheet

ワイン名 ゲヴェルトトラミネル・バルト・ルネ Gewurtztraminer Barth René

クラス AOC Alsace

生産者 ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne  
1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。

産地 フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村  
コルマールより北へ 12km

セパージュ 100%ゲヴェルトトラミネル

タイプ 白 辛口

畑 砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫

醸造熟成 3-6 週間発酵、ステンレスタンク熟成

ALC % 13.5%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

**Wine-Labo**

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。