

井筒ワイン 無添加新酒の ご案内

IZUTSU
2023
WINE

今年も間もなく、
桔梗ヶ原は
喜びの季節を迎えます。

長野県塩尻市一帯で収穫のぶどうを醸造、瓶詰めする国産ぶどう100%のワインです。酸化防止剤などの合成添加物を一切使用しない在りのままの自然な味わいか特徴です。充実の8銘柄、すべて予約醸造品です。

注文締切：9月8日(金)

特産ぶどうコンコードを醸造した赤ワインです。豊潤に甘みを残した赤としては稀な飲み口です。個性豊かな果実味とあいまって、独特の他にない飲みやすい口当たりのチャーマーミングな赤です。



コンコード[赤 甘口]
720ml 1,470円
商品コード 0065
360ml 810円
商品コード 0069
1.8ℓ 2,710円
商品コード 0061
(税込)

特産ぶどうコンコードを醸造した赤ワインです。甘みを残さずに発酵させた中口タイプです。個性豊かな果実味やライトボディの中にさらりと溶け込む軽やかですっきりとしたきれいな口当たりの赤です。



コンコード[赤 中口]
720ml 1,470円
商品コード 0169
360ml 810円
商品コード 0162
1.8ℓ 2,710円
商品コード 0161
(税込)

特産ぶどうナイヤガラを醸造した白ワインです。明るく個性的な果実味を特徴とするフルーティな甘口タイプです。生食用としても親しまれてきた塩尻を代表する秋の味覚そのままの味わいが香り高く素直に広がります。



ナイヤガラ[白 甘口]
720ml 1,470円
商品コード 0066
360ml 810円
商品コード 0070
1.8ℓ 2,710円
商品コード 0062
(税込)

特産ぶどうナイヤガラを醸造した白ワインです。甘みを残さずに発酵させた辛口タイプです。果実の持つ個性的な香りや味わいの特徴が明瞭に伝わってきます。酸味の穏やかな飲み易い辛口です。



ナイヤガラ[白 辛口]
720ml 1,470円
商品コード 0067
360ml 810円
商品コード 0071
1.8ℓ 2,710円
商品コード 0063
(税込)

特産ぶどうコンコードを醸造したロゼワインです。まろやかながら絞った果汁のみを発酵させているため、ほどこよく赤ワインの要素は含みつつも、より白ワインに近い穏やかな優しい口当たりが特徴です。



コンコード[ロゼ]
720ml 1,610円
商品コード 0068
360ml 870円
商品コード 0072
1.8ℓ 2,970円
商品コード 0064
(税込)

日本で交配育種された品種マスカットベリーAを醸造した赤ワインです。欧州系品種のしつかりとした骨格と米国系品種の華やかな果実味を絶妙なバランスで併せ持った味わいが特徴のミディアムボディの赤です。



マスカットベリーA[赤]
720ml 1,610円
商品コード 0076
1.8ℓ 2,970円
商品コード 0075
(税込)

塩尻で栽培する代表的な欧州系醸造専用品種メルローを醸造した赤ワインです。落ち着いた果実味とタンニン分などの要素が全体的に上品に調和する新酒ながらも柔らかい深みを持つミディアムボディの赤です。



メルロー[赤]
720ml 1,850円
商品コード 0156
(税込)

塩尻で栽培する欧州系醸造専用品種ケルナーを醸造した白ワインです。どこか柑橘系を連想するすっきりとしたきれいな果実味が心地良い口当たりとと余韻を与えてくれる、上品で繊細な辛口の白です。



ケルナー[白]
720ml 1,610円
商品コード 0166
(税込)

【商品のお申し込み、締め切りについて】
ご注文の締め切りは、令和5年9月8日(金)とさせていただきます。

飲酒は20歳になってから。

信州塩尻

2023年 井筒無添加生ワイン



品名：井筒生ワイン（赤）
飲み口：やや甘口
原料：長野県塩尻・松本産コンコードぶどう
内容量：720ml
アルコール分：12%～13%
保存方法：冷蔵庫にて保存
出荷開始：2023年11月中旬～
希望小売価格：1,850円（税込）



品名：井筒生ワイン（白）
飲み口：やや甘口
原料：長野県塩尻・松本産ナイヤガラぶどう
内容量：720ml
アルコール分：12%～13%
保存方法：冷蔵庫にて保存
出荷開始：2023年11月中旬～
希望小売価格：1,850円（税込）

本製品は、ぶどうがワインへと変貌を遂げる発酵の過程を終えた直後の状態をそのまま瓶に詰めたワインです。
本来は、ワイナリーの蔵人しか、味わうことができないものですが、お客様からのご要望にお応えし、毎年、事前にご予約いただいた注文数のみ限定生産いたしております。
酸化防止剤など合成添加物も一切加えておらず、
まだ収穫から間もないぶどうの果実味と酵母の働きの余韻が残る爽やかで自然な味わいをぜひ今年もお楽しみください。

■本製品は瓶内で酵母による二次発酵が行われ、購入後は、ただちに冷蔵庫にお入れいただき、できるだけ早めにお飲みください。

注文締切日：9月8日（金）

製造者 株式会社 井筒ワイン

長野県塩尻市大字宗賀桔梗ヶ原1298-187
TEL 0263(52)0174