

甲府ワイナリー・ワインフェア 2017年 夏

第1弾 『シャトー酒折ワイナリー』

甲府に所在地を置き、甲州やマスカットベリーAに力を入れているワイナリー。ワインコンクールの受賞多数、また伊勢志摩サミットでワインを使用されるなど、クオリティーの高いワインを造り続けている。



シャトー酒折ワイナリー

【白ワイン】 甲州ドライ 2016

〈すっきりとした辛口〉

山梨県の甲州使用。リンゴのような上品な甘い香りがあり、味わいはすっきりとしていてアフターに甲州ならではのほのかな苦みを感じるワインです。白身魚、鶏肉などと好相性！

グラス 600円

ボトル 3,500円

※サ込・税別



【ロゼワイン】 マスカットベリーA クレール 2016

〈軽めの辛口〉

早摘みのマスカットベリーAを使った新しいスタイルのロゼワイン。爽快な酸味と豊かな果実味のあるチャーミングなワイン。甲斐サーモン、赤身の魚などと〇

グラス 600円

ボトル 3,500円

※サ込・税別



【赤ワイン】 キュヴェ・イケカワ・アンウッドド 2015

〈ミディアムボディの辛口〉

栽培家・池川仁氏のブドウを100%使用。高品質なベリーAをダイレクトに味わうことができます。苺のようなきめ細やかなタンニンが特徴。赤身肉や鴨、甘いソースのお料理と好相性。

グラス 750円

ボトル 5,000円

※サ込・税別



【赤ワイン】 メリーA N,Vノンヴィンテージ

〈やや重めのミディアムボディ〉

樽熟成のメルローをマスカットベリーAのブレンド。メルロー×ベリーA＝メリーA 複雑さと飲み心地の良さを併せ持ったワインです。

グラス 750円

ボトル 5,000円

※サ込・税別



REAL D`OR

甲府市北口3-3-24

ご予約・お問い合わせは

055-288-8723

年中無休