

ほさかひのしろ

「シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 2005」が、 「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション 2009」で 銀賞及びカテゴリー最高得点「ベスト・イン・クラス」を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)山梨マルスワイナリーは、イギリス・ロンドンで開催された「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2009」において、自社農場「穂坂日之城農場」の製品が、銀賞と、2つの銅賞を受賞しました。

なかでも「シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 2005」は、銀賞に加えて、カテゴリー最高得点の「ベスト・イン・クラス(Best in Class)」を受賞いたしました。

1969年にイギリスで設立されたIWSC(International Wine & Spirits Competition)は、世界で最も歴史のあるアルコール飲料専門の品質・味覚競技会で、現在は欧州最大、ワイン、スピリッツ、リキュールの世界で最も権威のあるコンペティションの一つとして知られています。世界中から集まった著名な審査員によるブラインド・テイastingと化学的な分析で選考され、製品は各カテゴリー別に「産地」「種類」「スタイル」「ヴィンテージ」などに分類し、金・銀・銅賞が授与されます。また、各カテゴリーで最も高い得点を獲得したのものには、「ベスト・イン・クラス」の称号が与えられます。今回、自社最高峰となる、シャトー・マルス キュベ・プレステージ・クラスのワインが、最高評点を獲得することができたことは、原料葡萄をはじめ、長年にわたり培われた醸造技術が総合的に高く評価され、それにかかわる日之城倶楽部会員店様をはじめ、多くの皆様のお陰と、心より深く感謝申し上げます。

山梨マルスワイナリーでは、これからもたゆまぬ努力と、さらなる品質向上を目指し風土の味を活かしたワイン造りに邁進し、日本のワイン文化に貢献していきます。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

○「シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 2005」IWSC 審査員テイasting・コメント

中心は、深く濃い紅色、ふちは、赤レンガ色。赤や黒系果実の熟したような甘い香りが生き活きとしており、焦した木やバニラの香りのニュアンスがある。上品でよくバランスの取れた口当たりで、きめ細かい構造、絹のような滑らかさが続く。国際的なスタイルで非常に上手に造られたミディアムボディのワイン。

■製品仕様

銘柄			
	シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 2005	シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 遅摘み 2004	シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城メルロー 2004
受賞内容	IWSC 2009 銀賞 ベスト・イン・クラス(Best in Class)	IWSC 2009 銅賞	IWSC 2009 銅賞
タイプ	赤ワイン・フルボディ	赤ワイン・フルボディ	赤ワイン・フルボディ
度数	12%	12%	12%
容量	750ml	750ml	750ml
参考小売価格	5,250円	5,250円	4,200円
製造本数	1,282本	1,082本	1,148本

※参考小売価格は税込みです。小売価格は、参考価格であり拘束するものではありません。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215