

“シャトー・マルス・プレステージ マスカット・ベリーA 樽熟成 2015”が 「アジア・ワイン・レビュー2018」 銀賞を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)マルス山梨ワイナリー製造の「シャトー・マルス・プレステージ マスカット・ベリーA 樽熟成 2015」(Alc.12%/内容量 750ml/瓶詰本数 2,400 本/参考小売価格 2,160 円(税込))が、香港で開催された「アジア・ワイン・レビュー(AWR)2018」において、銀賞を受賞いたしました。本坊酒造では、AWR2018 において、銀賞 1、銅賞 3 の合計 4 アイテムのワインが賞を受賞いたしております。



【シャトー・マルス・プレステージ マスカット・ベリーA 樽熟成 2015】: 銀賞

＜審査員テイastingコメント＞

深みのある赤。熟した赤い果実。スパイスを感じさせるブラックベリーやプラムの香りが生き生きとあらわれる。味わいにも、赤・黒系色の果実にしっかりとしたタンニンが骨格づけている。心地よいバランス。

＜その他受賞銘柄、審査員テイastingコメント＞

【シャトー・マルス・プレステージ 穂坂三之蔵ルージュ 2013】: 銅賞

ほのかにキャラメルファッジらしさが香る。タンニンを感じ、ほどよいのびがある。

【シャトー・マルス・プレステージ カベルネ・ベリーA 穂坂プレミアム 2015】: 銅賞

濃い赤。綿菓子や甘いプラム、クランベリー、バニラのアロマ。軽快で黒いベリーを感じさせる味わい。余韻は長く、とても美味しい。

【マルス 甲州スパークリング 2015】: 銅賞

明るい檸檬色。青い草、果物を感じさせるイースト香。明るくはじける泡に、果物の余韻。

＜アジア・ワイン・レビューについて＞

AWR(Asian Wine Review)は、香港で開催されるアジア諸国のワイン製造者を対象としたワイン品評会です。ワイン造りの経験者であり、発信者であるエディ・マクドゥーガル氏がより多くの良質なアジアのワインが消費者に届けられるよう取り組みを開始し、今年で3回目を迎えました。スパークリング、白、赤、甘口のワインカテゴリーごとに、ワインに精通する審査員によるブラインドテイastingで公平に評価が行われます。2018年度は、アジアの地域(中国、インド、インドネシア、イスラエル、日本、ベトナム、トルコ、ジョージア、台湾、タイ)より、200点以上のワインが出品されました。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 総合企画マーケティング部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215