

“シャトーマルス カベルネ・ベリーA 穂坂プレミアム 2016”が 「アジア・ワイン・レビュー2019」 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 カベルネ・ベリーA 穂坂プレミアム 2016」(Alc.12%/内容量 750ml/瓶詰本数 1,550 本/参考小売価格 2,592 円(税込))が、香港で開催された「アジア・ワイン・レビュー(AWR)2019」において、銀賞を受賞いたしました。本坊酒造では、AWR2019において、銀賞 1、銅賞 4 の合計 5 アイテムのワインが賞を受賞いたしました。



【シャトーマルス カベルネ・ベリーA 穂坂プレミアム 2016】: 銀賞

＜審査員テイスティングコメント＞

輝きのある赤。甘い果実や酸味のある果実の中に、微かに青さを感じる。興味深いほどに、果実香に溢れている。味わいは甘いお菓子や茶葉を想わせ、なめらかさがある。風船ガムを口に含んだような複雑な余韻が長く続く。

＜その他受賞銘柄、審査員テイスティングコメント＞

【シャトーマルス 穂坂日之城 キャトル・ルージュ 2016】: 銅賞

色調は明るめ。ハーブがほんのり香る。食欲がそえられるスパイス香に、原料由来の心地よい、甘い黒系果実味。やわらかなタンニンが心地よく感じられるワイン。

【シャトーマルス 甲州 穂坂収穫 2017】: 銅賞

ポップコーンのような香りに、春に咲く白い花が香る。味わいはまるで日本酒を想わせる甘さやフローラルさがある。

【シャトーマルス 甲州 ヴェルディーニョ 2017】: 銅賞

透明度が高いイエロー。フレッシュでアロマティック。マルメロの実と南国の果物を感じる。爽やかで、果実味が印象的。満足感のあるワイン。

【シャトーマルス 甲州 オランジュ・グリ 2017】: 銅賞

スキンコンタクトを感じさせる、深いゴールド。甘く熟した桃や梅、マスカットのような香りさえも漂う。豊富な果実味があり、バナナなど果物の香味がワインを形づくっている。程よいタンニンがあり、バランスが良いワイン。余韻は長く続く。

＜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4回目を迎えました。スパークリング、白、ロゼ、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スティングで公平に評価が行われます。2019年度は、アジアの12地域より、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 経営企画本部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215