

“シャトーマルス 牧丘 甲州 2020” 「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)2021」で 金賞を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)マルス穂坂ワイナリー醸造の「シャトーマルス 牧丘 甲州 2020」(Alc.10%/内容量 720ml/瓶詰本数 9,622 本/参考小売価格 1,603 円(税込))が、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)2021」において、金賞を受賞いたしました。また、本坊酒造では、IWSC において 3 アイテムのワインが銀賞を受賞いたしております。



『シャトーマルス 牧丘 甲州 2020』: 金賞(95 点)

山梨市牧丘地区は、甲府盆地北東に位置する急傾斜の丘陵地帯です。標高は約 700m、秩父山塊を源とする笛吹川を見下ろす一帯の土壌は、大きめの石ころを多く含む粘土質土壌で、日照時間が長く、昼夜の気温差が「酸が高く」「ミネラル感に富んだ」葡萄を育てています。

マルスワインでは、この牧丘地区産甲州葡萄を適熟期に収穫し、フリーランジュースのみを用いて低温発酵しました。「柑橘系の心地よい香りとフレッシュな酸味」で、「生き生きとした新鮮な味わい」が特長の、やや甘口甲州ワインです。

＜IWSC 審査員テイasting・コメント＞

絶妙なアロマティックな香りが、かろやかなフローラルさとスパイス感とともに開く。味わいは、新鮮なクリップピンク(オーストラリアで生まれた高級りんご品種)を丸かじりした時のように、ライチの香りが漂い、みずみずしく、爽やかである。

[その他受賞銘柄及び、審査員テイasting・コメント]

【シャトーマルス 穂坂日之城 カベルネ&メルロー遅摘み 2018】: 銀賞(94 点)※

カシスや野ばら、甘草がたっぷり香り、徐々に複雑味を増しながら、心地よい贅沢な味わいへと続く。バランスが良い。余韻は長く、絹のように滑らか。
Alc.13%/内容量 750ml/7,700 円

【シャトーマルス 穂坂日之城 プライベート・リザーブ シャルドネ 2019】: 銀賞(92 点)※

愛らしい甘いスパイスの香りに、レモンピール菓子とピーチが混ざり合う。味わいは重厚で、はつらつとしたミネラル感があり、パイナップルのような美味しさで締めくくられる。
Alc.12%/内容量 750ml/7,150 円

【シャトーマルス オランジュ・グリ 2019】: 銀賞(90 点)

深みのある色合いで、プラムや柑橘類が香り、味わいへと続く。飲みごたえがあり、心地良い。余韻はアロマティックで、もっと欲しくなってしまう。
Alc.12%/内容量 750ml/1,636 円

(全て参考小売価格・税込)

※印は、2021 年 9 月以降、発売予定

＜インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティションについて＞

1969 年にイギリスで設立された IWSC (International Wine & Spirit 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、今年 52 回目を迎えました。IWSC 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。

公式 Web サイト: <https://www.iwsc.net/>

【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) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215