

# Koflererhof

## コフェレルホーフ/ヴァッレ・イサルコ



### 既に美味しい2020

#### オーストリア的な高貴さ

イタリア最北端の産地、ヴァッレ・イサルコ。北に 20km 進むとオーストリア国境でアルプスに閉ざされています。文化的にもオーストリアやドイツの影響を強く受けている、道路標識や学校の授業もドイツ語。

勿論、ワイン造りに関しても大きな影響を受けていて、もはやイタリアワインと言うよりもオーストリアワインと言った方がしっくりくるよう。栽培品種はケルナー、グリューナー・フェルトリナー等、なかなか他の産地では見られない品種が主体になっています。

テロワールは他のトレンティーノ・アルト・アディジエとは全く異なり、年間平均気温が低い。しかし、日照量は非常に多いので葡萄自体はしっかり完熟する事ができる。特に冷涼な北斜面にはケルナーやミュラー・トゥルガウ。熟すのに時間が必要なリースリングやグリューナーは南斜面に植えられています。

#### 究極の純粹さ

コフェレルホーフは元々、この地域の協同組合アバツツィア・ディ・ノヴァ・チェッラに葡萄を売っていたが、現当主ギンター・ケルシュバウマーが 1995 年より自分でボトリングを開始。同時にこの地域の伝統料理を提供するレストランを始め、このレストランでの販売がほとんどでした。

2009 年のガンペロロッソでイタリア最高の白ワインに選出され、一気に世界中から注目される事となります。しかし、有名になった今でも、メインはレストランでの販売で、年間生産量は僅かに 3,500 ケース。日本への割当も各ワイン 60~300 本という少なさ。

#### イタリア最高の白ワインの1つ！

##### V.Isarco Sylvanar "R" 2020

ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー・エッレ

1985 年に植樹された彼等の所有する畠の中で最も古い樹齢の畠。通常のシルヴァーナーより 2 週間遅く収穫している。ポテンシャルが高い葡萄なので、50%をアカシア樽、50%をステンレスタンクを使って発酵。温度は 18 度以上にはしないのでマロラクティック発酵は起きない。熟成は澱と共に 6 ヶ月間。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A4944	V.Isarco Sylvanar ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー	2019	白	750	3,900 91P:Ver		80 本	本
A6742	V.Isarco Sylvanar ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー	2020	白	750	4,000		240 本	本
A6741	V.Isarco Sylvanar "R" ヴァッレ・イサルコ・シルヴァナー・エッレ	2020	白	750	5,800		120 本	本
A6737	V.Isarco Kerner ヴァッレ・イサルコ・ケルナー	2020	白	750	4,300		180 本	本
A6739	V.Isarco Pinot Grigio ヴァッレ・イサルコ・ピノ・グリージョ	2020	白	750	4,000		180 本	本
A6738	V.Isarco Muller Thurgau ヴァッレ・イサルコ・ミュラートルガウ	2020	白	750	4,000		120 本	本
A6736	V.Isarco Gewurztraminer ヴァッレ・イサルコ・ゲヴュルツラミネル	2020	白	750	4,500		120 本	本
A6740	V.Isarco Riesling ヴァッレ・イサルコ・リースリング	2020	白	750	5,000		120 本	本
A6743	V.Isarco Gruner Veltliner ヴァッレ・イサルコ・グリューナー・フェルトリナー	2019	白	750	4,800		60 本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・限定品、最新入港案内  
・読者限定「特別条件」  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！  
FACEBOOK & INSTAGRAM