



創業者、ワインメーカー
マレック・アマローニ

THE VOICE

ザ ヴァイス オレンジ オブ ゲヴェルトトラミネール ブルックリンナイト 2025 Batch #223 “Brooklynites/ブルックリン住民”



このワインは、ザ ヴァイスにとって6ヴィンテージ目となるオレンジワインです。このワインのオレンジ色は、ゲヴェルトトラミネール種の発酵中に行われるスキン コンタクトとスキン マセレーションに由来しています。（赤ワインに色とタンニンを与え、その風味に深みを与えるのと同じプロセス）

ヴィンテージ

2025年は傑出した年でした。雨の多い冬によって土壌の水分が十分に補給され、ブドウの樹は健やかな成長と強靱な樹冠を育むことができました。生育期は安定した暖かさと適度な昼夜の温度差に恵まれ、果実の樹上熟成期間（ハングタイム）が長く続き、フェノール成分がゆっくりと成熟しました。収穫時の条件も理想的な熟度となり、鮮やかな色調、重層的な香り、そして力強さと優雅さを兼ね備えた洗練された豊かさを持つワインが生まれました。

ゲヴェルトトラミネール

ゲヴェルトトラミネールは、16世紀からドイツで成功を収めた品種で、直訳すると「スパイスのトラミネール」または「香水のトラミネール」という意味です。今日、ゲヴェルトトラミネールは希少である以上に、非常にユニークな品種であり、私達の湾岸の畑のような冷涼な気候で育ちます。花やトロピカルなフレーバーとスパイスの風味が特徴です。

テイasting ノート

鮮烈な芳香が鼻をくすぐり、香り高いライチ、ジャスミン、熟したアプリコットが溢れ出し、そこにフレッシュなジンジャーとバラの花びらのほのかな香りがアクセントを加えています。口当たりは豊かでありながら完璧なバランスを保ち、ジューシーなピーチ、コンポートしたみかん、トロピカルなパッションフルーツの層が重なり合い、そのすべてが生き生きとした酸味によって引き立てられています。ほんのりとしたベーキングスパイスとスイカズラの香りが、爽やかで美しく余韻の長い、エレガントなフィニッシュに長く残ります。

- 温度管理下での発酵
- 22日間の果皮発酵
- ステンレスタンクで澱とともに7ヶ月間熟成

品種：ゲヴェルトトラミネール100%

産地：カリフォルニア

残糖：1.58/100ml

TA：4.1/L pH：3.37

UPC：8-50015-95042-1

遊離型亜硫酸：23mg/L アルコール：11.0%

希望小売価格：¥6,000 (税込 ¥6,600)

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細