



YACOUBIAN-HOBBS

YACOUBIAN-HOBBS DRY WHITE WINE

AGHAVNADZOR, VAYOTS, ARMENIA

ヤクービアン・ホブス ドライ・ホワイト・ワイン 2019

アガヴナツゾール ヴァヨッツ・ゾール アルメニア

友情とワインへの情熱が生んだパートナーシップ

ワイン発祥の地の一つアルメニアで、ヤクービアン兄弟と世界的醸造家ポール・ホブス(Paul Hobbs)が展開するコラボレーション・ワイナリーです。彼らのミッションはアルメニアの歴史と伝統を守りながら、世界が注目するハイ・クオリティのアルメニア産ワインを造ることです。標高1,300メートルにあるミネラル分を多く含むヴァヨッツ・ゾール地方の土壤に植えられた土着ブドウを使い、ポール・ホブスらしいモダンなスタイルのワインに仕上げます。



標高

1200m



ブドウ品種

90% Voskehat ヴォスケハット

アルメニアを代表する白ブドウ品種で「黄金の実」と訳されます。標高の高い岩だらけの土壤や、暑い夏と寒く厳しい冬に耐え、100年以上も生きることのできる有名な品種です。特徴でもある厚い果皮を持つブドウは、アルメニアン・スノードロップの花の香等複雑味を兼ね備えたアロマティックなフレーバーを持っています。

10% Khatuni カトゥーニ

土着品種で皮が厚いブドウです。さわやかな酸味とフローラルな香りをブレンドに与えます。

3% Ordi クルディ

晩熟でブレンドとして使われることが多く、ワインにフレッシュさを与えます。

2% Garan Demak ガラン・デマック

ガラン・デマックは「羊の尾」を意味し、岩の多い半砂漠の土壤を好むブドウ品種です。

繊細な果実のアロマと、まろやかな舌触りをワインに与えます。



醸造

ステンレスタンクで26ヶ月

テイastingノート

スイカズラやメロン、青りんご等のフレッシュなアロマに、香ばしいアーモンドやキーライム、微かな蜜蝋、火打石などが感じられ、長い後味へと続きます。

参考小売価格 ¥3,900 (税別)



WINE&STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp