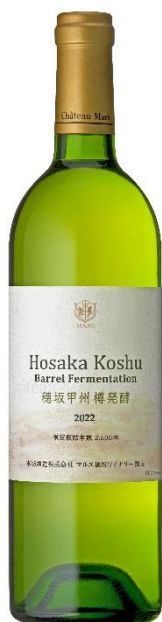


「日本ワインコンクール 2023」で “シャトーマルス 穂坂 甲州樽発酵 2022”が 「金賞」を受賞

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 穂坂 甲州樽発酵 2022」が、山梨県で開催された「日本ワインコンクール 2023」において、金賞を受賞いたしました。本坊酒造では、金賞 1、銀賞 5、銅賞 2、合計 8 アイテムのワインが賞を受賞しております。



このたび、日本ワインコンクールにおいて、山梨県を代表する高品質醸造用葡萄の産地となった穂坂地区産ワインで、金賞受賞をはじめ複数受賞することができ、原料葡萄栽培から製造までかかわる多くの皆様、日頃よりご愛飲いただいているお客様のおかげと、心より深く感謝申し上げます。

日本でも有数の日照時間を誇る広大な山麓と裾野という穂坂地区の素晴らしい財産を活かし、1985年より始まった契約栽培農家の皆様との40年近くにわたる取り組み、醸造拠点として2017年に竣工したマルス穂坂ワイナリーでの、さらなる品質向上を目指した取り組みが実を結んだものと受けとめております。

これからも、日本ワインの造り手として山梨の風土に感謝し、たゆまぬ努力と品質向上を図り、風土の味を活かしたワイン造りに邁進してまいります。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

「シャトーマルス 穂坂 甲州樽発酵 2022」は、穂坂町産甲州種のフリーラン果汁を、樽で発酵・熟成させることにより、清涼感のある果実香を優しく包み込んだ樽香と、しっかりとしたボディ感のある味わいが特長の辛口ワインを醸造しました。

〈Alc12%／内容量 750ml／瓶詰本数 2,600本／参考小売価格 2,420円(税込)〉

[日本ワインコンクール(Japan Wine Competition)2023 受賞結果]

【シャトーマルス 穂坂 甲州樽発酵 2022】：金賞

【シャトーマルス 穂坂日之城カバルネ&メルロー遅摘み 2021】：銀賞 ※

【シャトーマルス 穂坂日之城キャトル・ルージュ 2020】：銀賞

【シャトーマルス 穂坂日之城キャトル・ルージュ 2021】：銀賞 ※

【シャトーマルス 穂坂日之城シャルドネ 2022】：銀賞 ※

【シャトーマルス 穂坂三之蔵ルージュ 2018】：銀賞

【シャトーマルス 穂坂 マスカット・ベリーA プライベート・リザーブ 2020】：銅賞 ※

【シャトーマルス 甲州 オランジュ・グリ 2022】：銅賞

※印は、2023年9月以降、発売予定

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 企画・マーケティング部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215