

## 媛囃子蒸留所

# #03 DELAWARE BRANDY



- 原材料: ワイン(国内製造)
- 品種: 山形県産デラウェア
- 蒸留方法: 減圧蒸留
- アルコール度数: 38度
- 製造本数: 443本
- おすすめの飲み方: ストレート、ロック

「蒸留所」と「醸造所」のコラボレーション。島之内フジマル醸造所で醸造した山形県産デラウェア100%のオレンジワインを、媛囃子蒸留所の焼酎用減圧蒸留窯で蒸留し、ワイン樽で18カ月熟成させたオリジナルブランデー。

果皮ごと発酵させることで、トロピカルで甘い香りが特徴の山形デラウェアのオレンジワイン。これを減圧蒸留して華やかな香りを活かしつつ、島之内フジマル醸造所から持ってきたワイン樽で厚みと細やかなタンニンをつけながら熟成させました。ナンバリングは#03ですが、実はこれが媛囃子で初めて蒸留したブランデーです。

少し挑戦的で純日本なつくりのブランデーを体験していただきたいです。