

媛囃子蒸留所

#04 LABRUSCA BRANDY



- 原材料: ワイン(国内製造)
- 品種: 大阪府産デラウェア、大阪府産巨峰
- 蒸留方法: 減圧蒸留
- アルコール度数: 33度
- 製造本数: 366本
- おすすめの飲み方: ストレート、ロック、ソーダ割り

「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の自社畑で収穫したデラウェアと巨峰からつくったワインを、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。

欧米のワイン醸造では敬遠されがちなラブルスカ系品種。

しかし、日本のデラウェアや巨峰のワインにはチャーミングな香りの美味しいワインが多く、親しまれています。

そんなワインからつくるユニークなブランデーがあってもいいのではないかと思います。熟成用のワイン樽も、日本の代表的なラブルスカ系黒葡萄であるマスカットベイリーAのワインを熟成させた樽を使用しました。まさにラブルスカなブランデーです。

実は「ブドウ育てた人＝ワインつくった人＝蒸留した人」というのも、珍しいのではないかと思います。