



Guramishvili's Marani グラミシュビリス マラニ

KAKHETIAN TRADITIONAL WINEMAKING 社

カヘティアン トラディショナル ワインメイキング 社の
別の新たなプロジェクトで
ムツヘタ地方のサグラモで

Thadeoz Gramishvili タデオズ・グラミシュヴィリの新しく復元され、
再建された歴史的なワインセラーで（歴史的観光名所になっています）
（かつてはマラニと呼ばれる石造りの蔵でワインが醸造されていました。）
伝統的な製法でワインが作られます。
グラミシュビリス マラニでは、
再興及び希少となってしまった品種の保護を目的にワインの生産を行っています。

グラミシュヴィリのワインセラーのワインは格別です。

非常に希少なブドウ品種から作られ、
中央カルトリ地域で栽培されたサグラモ ワインは、
新しい独特の味と香りで
カヘティ ワインとは一線を画しています。

Guramishvili's Marani

Chinuri チヌリ 2018 [白] dry ノンスキン

オーク樽で9ヶ月の樽熟成

チヌリは希少品種で
ジョージア シダ・カルトリ地方の代表的な品種です。

ボトル 6000円（税込6600円）

Sparkling Wines スパークリングワイン

Guramishvili's Marani Brut, Grand Reserve

グラミシュビリス マラニ ブリュット グランドリザーブ

CLASSIC METHOD

[白発砲 オレンジ アンバー] dry

カヘティ地方で栽培されている

ルカツイテリのブドウ品種から作られています。

ワインは「qvevri クヴェヴリ」で伝統的なグルジアの方法で6ヶ月間熟成されます。
このワインは琥珀色、新鮮な果物とマルメロの典型的な香り、心地よい軽い酸味とタンニン、ピ
ロードのような調和のとれた味わいを持っています。

ボトル 6182円（税込6800円）