

別紙⑤ 他商品 商品説明														
推奨商品【商品説明】		色	ボタイ	セバージュ	割合	産地	適温	山梨表示	仕込方法	熟成方法	熟成期間	コメント	合う料理	備考
アチルミエール(スクリュー)	赤	ミディアム	カベルネ・ソーヴィニョンチリ(輸入)ノエスカット・ベリールA等(山梨県産)	—	—	16～18	不		国内製造なので無			香り高くアチルな味わいでカシムルに楽しめます。	和洋中オールスタイルイイ。 ご家庭料理との相性抜群です。 独自のレシピで様々なお料理に合わせ易いワインです。	国内製造ワイン
	白	やや甘口	ソーヴィニョンチリ(輸入)ノ甲州等(山梨県産)	—	—	8～10	不		国内製造なので無			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
ルミエールカデット(スクリュー)	赤	フル	カベルネ・ソーヴィニョン(輸入)主体 甲州を主体にソーヴィニョン・ブドウ(輸入)をブレンド	—	—	18	不		国内製造なので無			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	辛口	国内赤 アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	36 25 25 12	自 自 自 自	14	不		国内製造なので無			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
光セルクシオン	赤	フル	アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	74 10 16	自 自 自	18	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	辛口	甲州	10 16	自 自	14	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
光 甲州	赤	フル	アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	33 19 19 13 10 5 1	自 自 自 自 自 自	18	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	辛口	甲州	10 16	自 自	14	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
光キュベスベリール	赤	フル	アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	33 19 19 13 10 5 1	自 自 自 自 自 自	18	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	辛口	甲州	10 16	自 自	14	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
レザンブレン	赤	フル	アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	33 19 19 13 10 5 1	自 自 自 自 自 自	18	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	辛口	甲州	10 16	自 自	14	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
アレスター・クララス	赤	フル	アチル・ヴェルブ カベルネ・ブドウ カベルネ・ソーヴィニョン	33 19 19 13 10 5 1	自 自 自 自 自 自	18	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
	白	やや辛口	甲州	10 16	自 自	14	適		樽熟成			華やかで気品あふれる香り、豊かな果実感と奥行きのある味わい。		国内製造ワイン
G A B U (ガブ)	赤	ライト	エスカット・ベリールA カベルネ・ブドウ 甲州 エスカット・ベリールA	72 2.5 2.5 23	岐阜 いわで 笛吹 南野呂	10～15	適		短期間のMC 約一週間	タンク	約5ヶ月	山梨県産エスカット・ベリールAを使用。 品種特性を活かしてバランスの良い軽やかな味わいに仕上げました。	和食全般。 日本料理との相性抜群です。	日本ワイン
	白	辛口	甲州	100	いわで	6～10	適		除梗・破砕 デブリング 発酵・熟成	スチールタンク	6ヶ月	山梨県産甲州を使い、香まで引き出し、アチル・ヴェルブ・ブドウで、様々な料理と合わせてお楽しみ頂けます。	和食全般。 日本料理との相性抜群です。	日本ワイン
トラディショナル スバー・クリンツ	赤	辛口	甲州	100	勝沼・南野呂	8～10	適		短い期間の醸し〜圧搾〜 樽発酵〜レブド〜 瓶内発酵	瓶内	瓶内4年	樽熟成した甲州産の甲州産をブレンドし、瓶内発酵の後、長期間熟成したスバー・クリンツワイン、高貴な果実香に梅香が掛けあい、重厚感のある味わい。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。 スバー・クリンツワインは長期熟成のスバー・クリンツワイン、選いめのお料理もお奨めです。	日本ワイン
	白	辛口	甲州	46 33 16 3	南野呂 南野呂 南野呂 南野呂	7～10	適		瓶内 瓶内2次	瓶内	約3ヶ月 瓶内10ヶ月	山梨県産甲州産赤ワイン用品種をメインに使用したスバー・クリンツワインです。 個性豊かな香り、赤ワイン由来の果実味と瓶内発酵によるきめ細かい泡が特徴です。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。 スバー・クリンツワインは長期熟成のスバー・クリンツワイン、選いめのお料理もお奨めです。	日本ワイン
ルミエール スバー・クリンツ	赤	ライト	石蔵エスカット・ベリールA ブドウ・ブドウ 甲州 カベルネ・ブドウ	40 31 20 9	いわで いわで 自 南野呂	7～10	不 ミルス使用		短い期間の醸し〜圧搾〜 樽発酵〜レブド〜 瓶内発酵	瓶内	瓶内4年	山梨県産甲州産赤ワイン用品種をメインに使用したスバー・クリンツワインです。 個性豊かな香り、赤ワイン由来の果実味と瓶内発酵によるきめ細かい泡が特徴です。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。 スバー・クリンツワインは長期熟成のスバー・クリンツワイン、選いめのお料理もお奨めです。	日本ワイン
	白	やや辛口	エスカット・ベリールA ブドウ・ブドウ 甲州 カベルネ・ブドウ	52 22 17 9	いわで いわで 山梨県 山梨県	6～10	適		黒トリンのホルバント 瓶内2次	瓶内	約3ヶ月 瓶内10ヶ月	山梨県産甲州産赤ワイン用品種をメインに使用したスバー・クリンツワインです。 個性豊かな香り、赤ワイン由来の果実味と瓶内発酵によるきめ細かい泡が特徴です。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。 スバー・クリンツワインは長期熟成のスバー・クリンツワイン、選いめのお料理もお奨めです。	日本ワイン
スバー・クリンツ	赤	辛口	甲州	100	南野呂	7～10	適		MC〜カシムル〜 瓶内2次	瓶内	約3ヶ月 瓶内10ヶ月	山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	やや辛口	エスカット・ベリールA ブドウ・ブドウ 甲州 カベルネ・ブドウ	49 24 20 7	南野呂 いわで 勝沼 いわで	7～10	適		ホルバント 瓶内2次	瓶内	約3ヶ月 瓶内10ヶ月	山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
にこりワイン	赤	極甘口 甘味果実					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	甘口					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
甲州にこりワイン	赤	辛口					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	甘口					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
シールド	赤	辛口	リノゴ	100	勝沼・上ノ山	6～10	適		果汁にスチール〜を加え、 逐心機にかけ、 を搾りため、補糖をする。			山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	辛口					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
ワイン仕込みの梅酒 (白加賀)	赤	甘味果実					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	甘味果実					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
ワイン仕込みの梅酒 (新高梅)	赤	甘味果実					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	甘味果実					不					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
南野呂甲州	赤	辛口	甲州	100	南野呂	10～15	適		除梗・破砕 ホーロー・ブドウ 発酵	タンク	約3ヶ月	山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	辛口					適					山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
南野呂エスカット・ベリールA	赤	ライト	エスカット・ベリールA	100	南野呂	10～14	適		醸し		5ヶ月	山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン
	白	フル	ブドウ・ブドウ	58 42	いわで いわで(松川)	14～20	適		醸し	スチールタンク	7ヶ月	山梨県産の種でブドウ・ブドウをブレンドし、瓶内発酵ののち熟成させました。	スバー・クリンツワインはお食事を選ばず万能です。	日本ワイン