

日本ワイン
「SUNTORY FROM FARM
登美 貴腐 ノーブルダルジャン」2種 数量限定新発売

— 栽培・醸造技術がもたらす奇跡の結晶ともいえる「貴腐ワイン」が
「SUNTORY FROM FARM」ブランドから誕生 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」より、シンボルシリーズとして「同 登美 貴腐 ノーブルダルジャン 2011」「同 登美 貴腐 ノーブルダルジャン スペシャルアッサンブラージュ」を12月6日（火）から全国で数量限定新発売します。

当社は、「良いワインはよいぶどうから」の理念のもと、100年以上にわたって日本の風土と向き合い、栽培・醸造技術を磨き上げ、ぶどうづくり・ワインづくりに取り組んできました。

今年9月には、日本の風土の中で作り手の技術と愛情によってぶどう畑からつくられているお酒、という日本ワインの魅力をより多くのお客様に伝えるべく、新ブランド「SUNTORY FROM FARM」を発売しました。

今回は、同ブランド初の貴腐ワイン「SUNTORY FROM FARM 登美 貴腐 ノーブルダルジャン」2種をシンボルシリーズから新発売します。サントリー 登美の丘ワイナリーの栽培・醸造技術がもたらす奇跡の結晶ともいえる貴腐ワインを通じて、同ブランドのファン拡大を図ります。

●中味について

「SUNTORY FROM FARM 登美 貴腐 ノーブルダルジャン 2011」
ドライアプリコットや黒糖のような濃密な香り、穏やかな酸味と蜂蜜のような滑らかさを感じる味わいが特長です。

「SUNTORY FROM FARM
登美 貴腐 ノーブルダルジャン スペシャルアッサンブラージュ」
黒糖やレーズン、ドライアプリコットのような甘美な香り、穏やかな酸味と蜂蜜のような滑らかさが特長で、余韻が心地よく感じられます。

●貴腐ワインとは

貴腐とは、気温や湿度などの複雑な条件が揃ったなかで、完熟したぶどうの実にボトリティス・シネレア菌が付着すると起こる現象で、果実の水分が自然に蒸発して糖度が非常に高まります。貴腐化したぶどうで醸造した貴腐ワインは、“ワインの帝王”などとも呼ばれ、深みのある豊かな香りと甘美な味わいが希少性ととも世界的に珍重されています。
サントリー 登美の丘ワイナリーは、1975年に日本で初めて貴腐ぶどうの収穫に成功し、1978年に日本初の貴腐ワインとして「登美 ノーブルドール 1975」を発売しました。

— 記 —

▼商品名、色／タイプ、容量、アルコール度数

「SUNTORY FROM FARM 登美 貴腐 ノーブルダルジャン 2011」

白／甘口、375ml、11%

「SUNTORY FROM FARM

登美 貴腐 ノーブルダルジャン スペシャルアッサンブラージュ」

白／甘口、375ml、9.5%

▼価 格 オープン価格

▼発売期日 2022年12月6日（火）

▼発売地域 全国（数量限定）

▼品 目 果実酒

▼「SUNTORY FROM FARM」ホームページ
<http://suntory.jp/NIHON/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先
サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

「水と生きる」は、私たちがお客様や社会と交わす約束です。
貴重な水を守り、水を育む自然環境を次世代につなぐこと。商品やサービスを通じて人々の心を潤すこと。
水のように柔軟に力強く新たな価値創造に挑戦すること。
これらの約束を果たすため、私たちは様々な活動に取り組んでいます。