



置賜
エリア

一貫して無清澄・無ろ過・無殺菌のワイン造りをしています。羊に雑草を食べさせるなど、自然に優しい農法で栽培された自社畑のブドウと、地元赤湯のブドウにこだわり、産地の味を最大限に生かした本格ローカルワインです。



昔ながらの生詰めノンフィルターワイン



バーダップ樽熟成(赤)

しっかり辛口ながらホッとさせる素朴さのある味わいです。樽のほのかな香りが重厚さをかもし出しています。

樽貯蔵12ヶ月 自社畑産マスカットベリーA種・ブラッククイーン種混醸

今最も力を注いでいる赤



バーダップスペシャルブレンド

自然に優しい農法で栽培された自社畑産のブドウを使用し、重厚さと豊かな果実味を表現しました。その年の気候風土をしっかりと反映させた、リリースの楽しいワインです。

樽貯蔵12ヶ月 自社畑産カベルネソーヴィニヨン70%・メルロー30%



有限会社 酒井ワイナリー 代表者 酒井 又平

〒999-2211 山形県南陽市赤湯980番地 TEL.0238-43-2043 FAX.0238-40-3184

創業：明治25年 法人設立：平成12年7月 事業内容：ワイン醸造業

bird-up@sakai-winery.jp

http://www.sakai-winery.jp/

