

2018年 農家のワイン（高野農園）

山ぶどうオーナーの皆様へ 山ぶどうのご予約お願いいたします

山ぶどうは日本の山々に最古から樹生し日本の高温多湿の気候の中、病虫害に耐え育って来た葡萄です。本来 欧州系葡萄は、高温多湿の日本には向いてないのが実情です、山ぶどうの特性が色濃く発揮できる、カベルネ・ソーヴィニヨンとの交配により、日本での栽培が可能になり、ワイン用原料葡萄として農家が安心して栽培出来るように成りました

自然栽培されたワイン原料は昔ながらの醸造方法で行います・未来夢ワインショップ

- 1) 防腐剤、添加物は使用しない（防腐剤混入は、無菌の状態になりミネラルやうま味成分まで消してしまいます）要冷蔵（15℃以下で）保管をお願いします
- 2) 無補糖（好天の年は糖度が26度まで上がりますので、補糖の必要がありません）
- 3) 昔ながらの沈殿方式により、本来のワインの美味しさを残します（澱はビンの底に残りますが沈殿した澱（おり）だけを捨てて下さい）・《甲州（白）補糖》
- 4) フィルターは使用しません、熱処理もしません（ワインは生きています）
- 5) 生ワインは生きています 栓を抜いても冷蔵庫で2週間位は大丈夫です
この間の味の変化を楽しんで下さい（他のワインではこの変化を味わえません）

*自然栽培され、防腐剤、砂糖など添加物を加えない皆様に安全と安心をお届けします

山ぶどう・甲州ぶどう原料《未来夢ワイン・オーナー会員募集》

(赤)山ぶどう (白)甲州ぶどう 原料を契約・購入しますと マイ・ワインオーナーに成ります

一口（赤白 2018 年産）原料 11k g 13.000 円（大ビン）1500ml x 4 本分

一口（赤 2017 年産）原料 10k g 12.000 円（中ビン）720ml x 6 本分

一口（白 2018 年産）原料 10k g 12.000 円（中ビン）720ml x 6 本分

FAXでのご予約お申し込み（10月下旬までにお問い合わせ致します）

お申し込み ☎0553-23-1869 FAX 0553-37-4887

（赤 口数）X 13.000 円税込 送料別 大ビン（ 円）

（赤 口数）X 12.000 円税込 送料別 中ビン（ 円）

（白 口数）X 13.000 円税込 送料別 大ビン（ 円）

（白 口数）X 12.000 円税込 送料別 中ビン（ 円）

ご住所（〒 ー ）

お名前

☎

FAX

◆ 高野農園 F A X ご注文用紙

FAX 0553-37-4887

ご依頼主様

フリガナ		電話番号	
ご氏名	様	FAX番号	
ワインをご注文の方は必ず生年月日をご記入ください		年	月 日
ご住所	(〒 -)		
	都・道・府・県		市・町・村・区

お届け先（お届け先がご依頼主様住所と異なる場合ご記入ください）

フリガナ		電話番号	
ご氏名	様	配達時間	午前中・12～14時・14時～16時・16時～18時・18～20時・19～21時
ご住所	(〒 -)		
	都・道・府・県		市・町・村・区
商品名		数量	

フリガナ		電話番号	
ご氏名	様	配達時間	午前中・12～14時・14時～16時・16時～18時・18～20時・19～21時
ご住所	(〒 -)		
	都・道・府・県		市・町・村・区
商品名		数量	

フリガナ		電話番号	
ご氏名	様	配達時間	午前中・12～14時・14時～16時・16時～18時・18～20時・19～21時
ご住所	(〒 -)		
	都・道・府・県		市・町・村・区
商品名		数量	

ご意見・ご要望・ご質問などありましたらご記入ください