

SPRY

スプライ

ソーヴィタージュ / ピノ・ブラン / サヴァニャン



透明感のあるミネラルと、鮮やかなフレッシュ感。

TASTING NOTE | テイスティングノート

フレッシュで生き生きとしたアロマ。繊細な柑橘、歯切れのよい青リンゴ、ほのかなハーブのニュアンスが口中に広がり、爽やかな酸味と繊細でエレガントな余韻へ続きます。

FOR PROFESSIONALS | 業務用ご提案ポイント

サステナブルな栽培と革新的なPIWI品種への取り組みを体現する、軽快でモダンな白ワイン。自然なフレッシュ感と明確な個性を提案できます。

PRODUCT PROFILE | 商品プロフィール

ヴィンテージ

2025

アルコール度数

11.5% vol.

総酸度

8.1 g/L

残糖

5.6 g/L

土壌

チョーク質の礫、砂、石灰岩

醸造・熟成

ステンレスタンク / 添加物不使用 / 澱とともに7か月熟成



日本正規代理店：株式会社エルフェン

東京都品川区南品川四丁目3番5号 7階

TEL 03-4329-1866 info060729@elfen.jp

OI (Only Island) by Weingut Schloss Reinhartshausen



LUCENT

ルーセント

ソーヴィニヨン・ブラン / カベルネ・ブラン



柑橘、グーズベリー、ハーブ。輪郭のある爽快な一本。

TASTING NOTE | テイスティングノート

表情豊かで、柑橘果実、グーズベリー、繊細なハーブのニュアンス。くっきりとした酸味となめらかな質感が調和し、余韻は心地よく長く続きます。精緻でフレッシュ、親しみやすいスタイルです。

FOR PROFESSIONALS | 業務用ご提案ポイント

香りの分かりやすさと爽やかな酸が魅力。アペリティフから魚介・野菜料理まで、飲食店でのペアリング提案にも使いやすい商品です。

PRODUCT PROFILE | 商品プロフィール

ヴィンテージ

2025

アルコール度数

12.5% vol.

総酸度

8.3 g/L

残糖

5.1 g/L

土壌

チョーク質の礫、砂、石灰岩

醸造・熟成

ステンレスタンク / 添加物不使用 / 澱とともに7か月熟成



日本正規代理店：株式会社エルフェン

東京都品川区南品川四丁目3番5号 7階

TEL 03-4329-1866 info060729@elfen.jp

OI (Only Island) by Weingut Schloss Reinhartshausen



SOLIN

ソリン

ピノ・ブラン / シャルドネ



洋梨と白桃、木樽がもたらす穏やかな奥行き。

TASTING NOTE | テイスティングノート

洗練されながら表情豊かな白ワイン。熟した洋梨、白桃に、ほのかなアーモンドのニュアンス。穏やかな酸味と美しいバランスを持ち、ミネラル感のある余韻が長く続きます。

FOR PROFESSIONALS | 業務用ご提案ポイント

果実のふくらみと木樽由来の複雑さを両立。ステンレス熟成の2商品とは異なるレンジとして、料理との相性を重視する専門店・レストランへ提案できます。

PRODUCT PROFILE | 商品プロフィール

ヴィンテージ

2025

アルコール度数

12.0% vol.

総酸度

6.5 g/L

残糖

6.2 g/L

土壌

チョーク質の礫、砂、石灰岩

醸造・熟成

2,400L木樽 / 添加物不使用 / 澱とともに9か月熟成



日本正規代理店：株式会社エルフェン

東京都品川区南品川四丁目3番5号 7階

TEL 03-4329-1866 info060729@elfen.jp



AUREA

アウレア

ピノ・ブラン



古木のピノ・ブラン。島のテロワールを凝縮した上級キュヴェ。

TASTING NOTE | テイスティングノート

島の砂利と石灰岩に富む土壌へ深く根を張る古木のピノ・ブラン。約1年間上質な木樽で熟成し、無濾過、亜硫酸添加を最小限にして瓶詰め。深いミネラル、控えめな核果の香り、凝縮したエキ스가重なり、密度のある精緻な質感と長くエレガントな余韻を生みます。

FOR PROFESSIONALS | 業務用ご提案ポイント

古木、長期木樽熟成、無濾過という明確なストーリーを持つプレミアム商品。テロワールや造りを重視するワイン専門店・高価格帯レストラン向けに。

PRODUCT PROFILE | 商品プロフィール

ヴィンテージ

2022

アルコール度数

12.5% vol.

総酸度

6.5 g/L

残糖

0.6 g/L

土壌

チョーク質の礫、砂、石灰岩

醸造・熟成

1,200L木樽 / 添加物不使用 / 澱とともに11か月熟成



日本正規代理店：株式会社エルフェン

東京都品川区南品川四丁目3番5号 7階

TEL 03-4329-1866 info060729@elfen.jp



THX BOB

サンクス・ボブ

シャルドネ



1980年植樹、ドイツ最古のシャルドネ畑から。

TASTING NOTE | テイスティングノート

ロバート・モンダヴィとプロイセンのフリードリヒ・ニコラウス王子の協力により1980年に植樹された、ドイツ最古のシャルドネ畑で栽培。熟した黄色い核果、際立つミネラル、複雑なアロマ。丁寧な樽熟成による明確な骨格、凝縮感、印象的な長い余韻を備えます。

FOR PROFESSIONALS | 業務用ご提案ポイント

歴史的背景そのものが強い販売ストーリー。独自の産地、テロワール、開拓者精神を伝えられる、ONLY ISLANDを象徴するシャルドネです。

PRODUCT PROFILE | 商品プロフィール

ヴィンテージ

2025

アルコール度数

12.0% vol.

総酸度

5.2 g/L

残糖

0.1 g/L

土壌

チョーク質の礫、砂、石灰岩

醸造・熟成

1,200L木樽 + 500Lトノー / 添加物不使用 / 澱とともに11か月熟成



日本正規代理店：株式会社エルフェン

東京都品川区南品川四丁目3番5号 7階

TEL 03-4329-1866 info060729@elfen.jp

OI (Only Island) by Weingut Schloss Reinhartshausen

