

前橋産山ぶどう 100%の白ワインがコンクールで入賞

観光農園あかぎおろしで育てた山ぶどう系の品種で作られた白ワインが、「日本山ぶどうワインコンクール」で茜賞（Bronze）を受賞しました。

1 受賞ワイン

「Nanroku 奇跡の雫 2022」

観光農園あかぎおろしの農園で育てた山ぶどう系の品種「奇跡の雫」で作られた白ワイン。奇跡の雫は、日本の野山に自生する山ぶどう「行者の水」とリースリングを交配育種させたオリジナル品種です。現在、この品種のワインは同園でしか手に入りません。528本のみ限定製造です。

《ソムリエ・関敏恵さんのコメント》

香りは白い花のように華やか。青りんごやグレープフルーツ、白桃のようなフルーツに加え、石灰のようなミネラル感もあります。口当たりはなめらかでほどよい甘み、まろやかな酸が溶け込んだ辛口白ワインです。

2 受賞内容

第1回「日本山ぶどうワインコンクール」

日本のオリジナルワイン専用種である山ぶどう・山ぶどう系品種のワインに特化した世界初のコンクール。赤・白・ロゼなど103種の銘柄のワインがエントリーし、白ワイン部門において、本ワインを含む4本が茜賞を受賞。

【受賞】 白ワイン部門 茜賞（Bronze）

3 ワインの販売

販売者：昭和造園土木株式会社

苗ヶ島町858

027-283-2363

製造者：岩崎醸造株式会社

山梨県甲州市勝沼町下岩崎957

販売先：観光農園あかぎおろし直売所、

道の駅まえばし赤城、新井酒店、

AQERU 前橋1階 Grand Vin Maebashi など



Nanroku ワイン公式サイト

担当 農政課ブランド推進係

電話 027-898-5841（内線）3721

※本件の問い合わせは昭和造園土木株式会社へお願いします