

MANNS WINES

# WINE LIST

マンズワイン商品カタログ



# SOLARIS 長野



80年代に長野で栽培を始めた欧州品種から、2001年に誕生したソラリス。世界の銘醸と肩を並べる品質をお届けします。

## ソラリス マニフィカ 2015

750ml



収穫地	長野県上田市東山地区/上田市塩田地区/小諸市大里地区		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン種、メルロー種		
仕込み日	カベルネ・ソーヴィニヨン 2015年10月14、20、22日 メルロー 2015年10月8日		
収量	カベルネ・ソーヴィニヨン 26hl/ha メルロー 52hl/ha		
醸し期間	約5週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約19ヶ月	びん詰め日	2017年8月4日
醸造責任者	松本信彦、島崎 大		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 しっかり
アルコール分	13%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A6825
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300290

## ソラリス 東山 カベルネ・ソーヴィニヨン 2021

750ml



収穫地	長野県上田市東山地区 (標高550m/南面緩傾斜/火山灰性粘土)		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン種		
仕込み日	2021年10月25、31日、11月3、5日		
収量	24hl/ha		
醸し期間	約6週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2023年7月28日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 しっかり
アルコール分	14%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8172
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300580

## ソラリス 小諸 メルロー 2019

750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区 (標高650m/南面緩傾斜/火山灰性粘土)		
ぶどう品種	メルロー種		
仕込み日	2019年10月10、21、25日		
収量	28hl/ha		
醸し期間	約6週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2021年8月18日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 しっかり
アルコール分	14%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8175
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300610

## ソラリス 東山 メルロー 2018

750ml

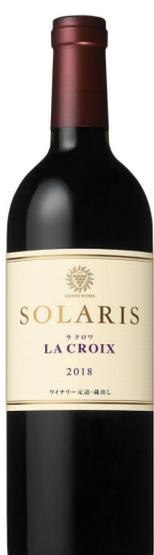


収穫地	長野県上田市東山地区 (標高550m/南面緩傾斜/火山灰性粘土)		
ぶどう品種	メルロー種		
仕込み日	2018年9月28日		
収量	30hl/ha		
醸し期間	約5週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2020年8月7日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 しっかり
アルコール分	14%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A6021
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300047

## ソラリス ラ・クロワ 2018

750ml



収穫地	長野県上田市東山地区 (標高550m/南面緩傾斜/火山灰性粘土)		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン種、メルロー種		
仕込み日	カベルネ・ソーヴィニヨン 2018年9月29日 メルロー 2018年9月19日		
醸し期間	カベルネ・ソーヴィニヨン 約4週間 メルロー 約3週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	20~21ヶ月	びん詰め日	2020年7月21日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A6787
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300177

## ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニヨン 2019

750ml



収穫地	長野県上田市東山地区		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン種		
仕込み日	2019年10月18日~11月8日		
醸し期間	約5週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2021年8月20日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	赤	味わい	辛口 渋味 しっかり
アルコール分	13%	飲み頃温度	16~18℃

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8185
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300719



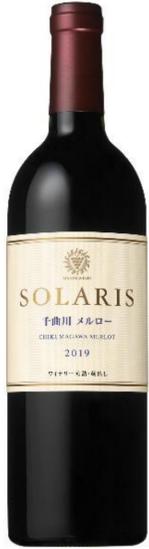
# SOLARIS 長野



80年代に長野で栽培を始めた欧州品種から、2001年に誕生したソラリス。世界の銘醸と肩を並べる品質をお届けします。

## ソラリス 千曲川 メルロー 2020

750ml



収穫地	千曲川ワインバレー東地区		
ぶどう品種	メルロー種		
仕込日	2020年10月7日～11月4日		
醸し期間	4～6週間		
使用樽	フランス産樽、ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2022年8月19日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		

タイプ	赤	味わい	辛口	渋味	ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	16～18℃		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8183
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300696

## ソラリス ユヴェンタ 2019

750ml



収穫地	長野県内千曲川流域のマンズワイン管理畑		
ぶどう品種	メルロー種、カベルネ・ソーヴィニヨン種		
仕込日	2019年10月14、15、18、28日		
醸し期間	2～5週間		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2021年8月6日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		

タイプ	赤	味わい	辛口	渋味	ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	14～16℃		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8188
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300740

## ソラリス 千曲川 メルロー ビオロジック 2019

750ml



収穫地	長野県小諸市諸字別府		
ぶどう品種	メルロー種		
仕込日	2019年10月25日		
醸し期間	約5週間		
使用樽	フランス産樽、ミディアム・トースト主体		
熟成	約20ヶ月	びん詰め日	2021年8月20日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		

タイプ	赤	味わい	辛口	渋味	ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	16～18℃		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8180
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300665



# SOLARIS 長野



80年代に長野で栽培を始めた欧州品種から、2001年に誕生したソラリス。世界の銘醸と肩を並べる品質をお届けします。

## ソラリス 小諸 シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2021 750ml



収穫地	長野県小諸市産ワイナリー内圃場 (標高650m/南面緩傾斜/埴壤土)		
ぶどう品種	シャルドネ種		
仕込日	2021年9月29日		
収量	38hl/ha		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
びん詰め日	2022年7月7日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	10~12°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A8192	●JANコード	4935874300788

## ソラリス ル・シエル 2022 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区		
ぶどう品種	シャルドネ種、信濃リースリング種、ソーヴィニヨン・ブラン種		
製造方法	ワイナリーに隣接するひと続きの畑から3品種を同日に収穫し混醸		
仕込日	2022年10月6日		
びん詰め日	2023年4月27日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	10~12°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A8194	●JANコード	4935874300801

## ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込 2020 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区		
ぶどう品種	シャルドネ種		
仕込日	2020年9月20、21日		
使用樽	フランス産樽 ミディアム・トースト主体		
びん詰め日	2021年7月27日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	10~12°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A6793	●JANコード	4935874300238

## ソラリス 千曲川 シャルドネ 2022 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区		
ぶどう品種	シャルドネ種		
仕込日	2022年10月2、3日		
びん詰め日	2023年4月5日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	8~10°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A8200	●JANコード	4935874300863

## ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン 2022 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン種		
仕込日	2022年9月28日、10月4日		
びん詰め日	2023年4月5日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	8~10°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A8201	●JANコード	4935874300870

**在庫終了**  
**2023ヴィンテージの発売は未定**

## ソラリス 千曲川 信濃リースリング 2021 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区		
ぶどう品種	信濃リースリング種		
仕込日	2021年9月29日、10月3日		
びん詰め日	2022年4月26日		
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平		
タイプ	白	味わい	辛口 酸味 さわやか
アルコール分	13.5%	飲み頃温度	8~10°C
●容量・入数	750ml×6	●希望小売価格	オープン価格
●商品コード	A8201	●JANコード	4935874300870



# SOLARIS 長野



80年代に長野で栽培を始めた欧州品種から、2001年に誕生したソラリス。世界の銘醸と肩を並べる品質をお届けします。

## ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2022 750ml



収穫地	長野県小諸市大里地区
ぶどう品種	信濃リースリング種
仕込日	2022年11月15、17、18、21、22日
びん詰め日	2023年4月14日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平

タイプ	白	味わい	極甘口	酸味	さわやか
アルコール分	10%	飲み頃温度	8~10°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8204
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300900

## ソラリス 千曲川 シャルドネ メトッド・トラディショナル ブリュット・ナチュラル 2017 750ml



収穫地	長野県小諸市
ぶどう品種	シャルドネ種
仕込日	2017年9月16日
ティラージュ	2018年6月11日
醸造責任者	松本信彦、島崎 大

タイプ	白・発泡	味わい	辛口	酸味	ほどよい
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8206
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300924

## ソラリス リビス メトッド・トラディショナル ブリュット・ナチュラル 2019 750ml



収穫地	ピノワール種(長野県上田市塩田平東山地区/小諸市菱平飼場地区)、シャルドネ種(長野県小諸市大里地区)
ぶどう品種	ピノ・ノワール種/シャルドネ種
仕込日	2019年9月13、16、19日
ティラージュ	2020年6月11日
醸造責任者	島崎 大、西畑徹平

タイプ	ロゼ・発泡	味わい	辛口	酸味	ほどよい
アルコール分	11.5%	飲み頃温度	6~8°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A9075
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874301099

## ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込 メトッド・トラディショナル ブリュット・ナチュラル 2009 750ml



収穫地	長野県小諸市
ぶどう品種	シャルドネ種
仕込日	2009年9月25日
ティラージュ	2010年4月23日
醸造責任者	松本信彦、島崎 大

タイプ	白・発泡	味わい	辛口	酸味	ほどよい
アルコール分	12%	飲み頃温度	6~8°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A6026
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300092

## ソラリス 龍眼 オード・ヴィー・ド・ヴァン1986 700ml



蒸留方法	フランスのコニャックから輸入した銅製の単式蒸留器「シャラント式アランピック」で二度蒸留		
収穫地	長野県	ぶどう品種	龍眼種
タイプ	ブランデー	ビン詰め日	2022年12月20日

アルコール分 40%  
 ●容量 700ml  
 ●商品コード 74300160

**在庫終了**  
**次ヴィンテージの発売は未定**



# SOLARIS 山梨



国産品種による高品質なワインを追求し  
続けてきた創業の地・勝沼から、ソラリス  
の名にふさわしいワインをお届けします。

GI Yamanashi

750ml

## ソラリス 山梨 マスカット・ベリーA 2021



収穫地	山梨県・旧敷島町大久保地区				
ぶどう品種	マスカット・ベリーA種				
仕込日	2021年10月16日				
醸し期間	約3週間				
使用樽	ヨーロッパ産、アメリカ産				
熟成	約12ヶ月				
醸造責任者	宇佐美 孝				
タイプ	赤	味わい	辛口	渋味	ほどよい
アルコール分	13%	飲み頃温度	14~16°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8191
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300771

GI Yamanashi

750ml

## ソラリス 山梨 甲州 2021



収穫地	山梨県甲府盆地				
ぶどう品種	甲州種				
仕込日	2021年9月17日、10月6、21日				
びん詰め日	2022年7月25日				
醸造責任者	宇佐美 孝				
タイプ	白	味わい	辛口	酸味	ほどよい
アルコール分	12%	飲み頃温度	8~10°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A7500
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874300436

GI Yamanashi

750ml

## ソラリス 古酒甲州 2011



収穫地	山梨県甲府盆地				
ぶどう品種	甲州種				
栽培方法	棚栽培				
仕込日	2011年10月26日				
熟成	窒素ガスで置換したタンクで酸素を断ち10年以上				
醸造責任者	松本信彦				
タイプ	白	味わい	甘口	酸味	ほどよい
アルコール分	12%	飲み頃温度	8~10°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 商品コード：A8915
- 希望小売価格：オープン価格
- JANコード：4935874301051



マンズワイン  
酵母の泡

2008年の発売以来、日本ワインのスパークリング部門で好評  
いただいている「酵母の泡」シリーズは、国内では数少ない  
「シャルマ方式」で造っています。



酵母の泡 甲州

720ml

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらします。

タイプ	白・発泡	味わい	やや辛口	酸味	ほどよい
ぶどう品種	山梨県産甲州種				
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8℃		

- 容量・入数: 720ml × 6
- 商品コード: A8102
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300528



酵母の泡 甲州

360ml

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらします。

タイプ	白・発泡	味わい	やや辛口	酸味	ほどよい
ぶどう品種	山梨県産甲州種				
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8℃		

- 容量・入数: 360ml × 12
- 商品コード: A8103
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300535



酵母の泡 甲州 ブリュット

720ml

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらします。

タイプ	白・発泡	味わい	辛口	酸味	ほどよい
ぶどう品種	山梨県産甲州種				
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8℃		

- 容量・入数: 720ml × 6
- 商品コード: A8104
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300542



酵母の泡 ロゼ

720ml

国産マスカット・ベリーA種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、やわらかな酸味に品種特有の甘い香りが調和した心地よい味わいが特徴です。

タイプ	ロゼ・発泡	味わい	やや辛口	酸味	ほどよい
ぶどう品種	国産マスカット・ベリーA種				
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8℃		

- 容量・入数: 720ml × 6
- 商品コード: A8105
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300559



酵母の泡 ルージュ

720ml

国産マスカット・ベリーA種から造った赤ワインを、耐圧タンク内でじっくりと二次発酵させる「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、やわらかな酸味に品種特有の甘い香りが調和した心地よい味わいが特徴です。

タイプ	赤・発泡	味わい	辛口	渋味	軽い
ぶどう品種	国産マスカット・ベリーA種				
アルコール分	11%	飲み頃温度	6~8℃		

- 容量・入数: 720ml × 6
- 商品コード: A8106
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300566

繊細な「酵母の泡」を生む シャルマ方式

「シャルマ方式」とは、キューヴ・クローズ方式、密閉タンク方式ともいわれる発泡ワインの製法。酵母が生み出すきめ細かい泡が、長く続くことが特徴です。

泡を取り込むための発酵を、びん内ではなく密閉タンクで行い、酵母による二次発酵の際に出る炭酸ガスをそのままワインに溶け込ませる製法です。複雑な香りと優しい口当たり、なめらかな泡の感触が堪能できます。





# マンズワイン 日本ワイン



マンズワインが創業以来、日本のぶどうにこだわり、製法にこだわり造り続けてきたのは、まさに「日本ワイン」です。

## GI Yamanashi

750ml

### 山梨 マスカット・ベリーーA



山梨県内でも高品質のぶどうがとれる地域を厳選して造った赤ワインです。ベリー系の華やかな香りとなめらかなタンニンのやさしい味わいが、和食をはじめさまざまな料理を引き立てます。

タイプ	赤	味わい	辛口	渋味	ほどよい
ぶどう品種	山梨県産マスカット・ベリーーA種				
アルコール分	12%	飲み頃温度	10~12°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 希望小売価格：オープン価格
- 商品コード：A7674
- JANコード：4935874300474

## GI Yamanashi

750ml

### 山梨 甲州



山梨県内でも高品質のぶどうがとれる地域を厳選して造った白ワインです。繊細な果実香と上品でさわやかな味わいが、和食をはじめ様々な料理を引き立てます。

タイプ	白	味わい	辛口	酸味	ほどよい
ぶどう品種	山梨県産甲州種				
アルコール分	12%	飲み頃温度	6~8°C		

- 容量・入数：750ml×6
- 希望小売価格：オープン価格
- 商品コード：A7675
- JANコード：4935874300481

## GI Yamanashi とは

### <<国が認めた「山梨県」ブランド>>

山梨県は、2013年7月に国税庁より、ワインにおける日本初の「GI(地理的表示)※」に指定されました。厳しい基準をクリアし「GI Yamanashi」と表示された山梨県産ワインは国内外で、より一層ブランド力を高めています。

### <<厳しい基準をクリアしたワインの証>>

- 原料** ●山梨県産ぶどう100% ●指定品種のみ ●一定糖度以上のぶどうのみ
- 製法** ●県内で醸造・貯蔵・容器詰め ●アルコール度数の基準 ●補糖、補酸等の制限
- 品質** ●人の感覚による官能検査等の品質審査 ●厳格な表示審査

※GI(地理的表示)

GI=Geographical Indication(地理的表示)の略。原産地の特徴と結びついた特有の品質や高い評価を備えている産品にのみ表示が許される国際的な定義です。



マンズワイン

# その他ワイン・リキュール

色合いも味わいもバラエティ豊かに、日常から特別な日まで、テーブルを華やかに彩るラインアップです。



## ゴールド スパークリング

720ml

マスカット種特有の華やかでフルーティーな香りを持ち、さわやかな味わいとほのかな甘みが引き立て合うスパークリングワインです。舞い散る金箔が、テーブルを一層華やかに彩ります。

タイプ 白・発泡    味わい やや甘口    酸味 ほどよい

ぶどう品種 輸入ワイン

アルコール分 11%    飲み頃温度 6~8℃

- 容量・入数: 720ml × 6
- 商品コード: A7457
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4935874300412



## マンジョウ 金箔入り梅酒

500ml

国産梅をじっくり丁寧に漬けて造った梅酒です。ふくよかで心地良い独特の香り、上品な甘みとすっきりした酸味の梅酒の中にきらびやかな金箔が入っています。この金箔は一度舞い上がらせると、ゆっくりと沈んでいきますので、豪華さを存分にお楽しみいただけます。

タイプ リキュール    味わい 甘口    酸味 ほどよい

主原料 国産梅

アルコール分 13%    飲み頃温度 6~8℃

- 容量・入数: 500ml × 12
- 商品コード: 51298
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4901515512988



## ワインメーカーズ梅酒 琥珀彩

750ml

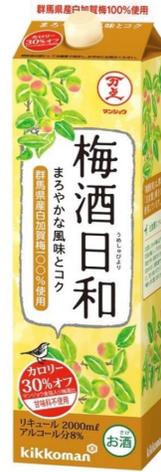
ワインメーカーが造ったデザートワインのように楽しめる梅酒です。ワインを蒸留したブランデーに国産の梅を漬け込み、ワイン樽で貯蔵しました。上品な梅の風味とワイン樽の風味が調和し、柔らかく複雑な味わいに仕上げました。

タイプ リキュール    味わい 甘口    酸味 ほどよい

主原料 国産梅

アルコール分 12%    飲み頃温度 6~8℃

- 容量・入数: 750ml × 6
- 商品コード: A5243
- 希望小売価格: 1,200円
- JANコード: 4901515007224



## マンジョウ 梅酒日和

2000ml

甘味料不使用で、梅酒のおいしいバランスを保ちながら、カロリー30%オフ(マンジョウ「金箔入り梅酒」比)を実現。梅の成分をしっかりと引き出した、まろやかな風味とコクを、ロックや炭酸割りなどでお楽しみください。

タイプ リキュール    味わい 甘口    酸味 ほどよい

主原料 群馬県産白加賀梅

アルコール分 8%    飲み頃温度 6~8℃

- 容量・入数: 2000ml × 6
- 商品コード: 51627
- 希望小売価格: オープン価格
- JANコード: 4901515516276