

仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

世界を席巻するミュージシャンとシェフの特別セット！
本セットは以下ワインが各1本ずつ含まれています。

1. カイリー・ミノーグ マーガレット・リヴァー シャルドネ (2019)

白ワイン

生産国: オーストラリア/南オーストラリア/マーガレットリヴァー

テイスト: 辛口

受賞歴

グローバル・シャルドネ・マスターズ・アワード2020 ゴールドメダル！

ドリンクス・ビジネス 92ポイント！

テイスティングノート 冷涼な気候が造る、ミディアムウエイトのクラシックなシャルドネ。新鮮な桃、熟した洋ナシ、シトラスピールなどの層を示し、バタークリームやトーストの特徴を背景に感じ、鮮やかですっきりとしたリンゴを含む後味が続く。

合う料理 ローストチキンやポーク、魚のソテー、野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

2. カイリー・ミノーグ ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール (2020)

赤ワイン

生産国: オーストラリア/ヴィクトリア/ヤラ・ヴァレー

テイスト: 辛口

受賞歴

デキャンター 92ポイント！

ドリンクス・ビジネス グローバル・ピノ・ノワール・マスターズ ゴールド！

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。繊細で、赤や濃い果実のアロマが漂う。優雅で柔らかいベリー系の果実味が、アロマとテクスチャーのバランスを保ち、滑らかなタンニンを伴う。長く、豊潤でバランスの取れた後味は、軽いスパイスを含む。ヴィーガンワイン。

合う料理 チキンやホロホロ鳥のロースト、レアのラムラック、レアのヒレステーキ、カルパッチョ、ビーフウェリントン、ローストポークのハーブとフェンネル添え、チキンやターキーソーセージ、仔牛のレバー、スイートブレッド、モレル茸などの野生のキノコ料理、きのこのリゾット、ローストやグリルしたロブスターなどと好相性。

葡萄品種 100%ピノ・ノワール

Profile:カイリー・ミノーグ

ディスコ・スタイルのポップソングの歌手として知られるカイリー。

2020年にワイン造りを始め、2年余りでドリンクス・ビジネス・ワイン・アワードで金賞を受賞する。

3. ゴードン・ラムゼイ ヴィブランテ・ピアンコ (2021)

白ワイン

生産国: イタリア/トスカーナ&アブルッツォ

テイスト: 辛口

テイスティングノート 淡い黄レモン色。ノーズはエレガントで、白い花の含みと鮮やかなフレッシュな家tジス（青リンゴと白桃）を伴う。味わいはジューシーで生き生きとしていて、爽やかな酸味が長い余韻を支える。ミネラルを含む後味はかなり長く続く。

合う料理 軽めのパスタ、白肉、サラダなどと好相性

葡萄品種 40%シャルドネ、25%ヴェルメンティーノ、20%トレッピアーノ、15%ペコリーノ

4. ゴードン・ラムゼイ インテンソ・ロッソ (2020)

赤ワイン

生産国: イタリア/トスカーナ&アブルッツォ

テイスト: 辛口

テイスティングノート 鮮やかで濃いルビー色。ノーズはフレッシュな赤果実と、ブルーベリーやブラックベリーのような鮮やかな黒果実を示し、ほのかな火打石を伴う。しっかりしたテクスチャーを持つ味わいは、深さとジューシーさを感じ、凝縮した親しみやすいタンニンを含む。後味は柔らかく、とてもジューシー。

合う料理 トスカーナ風ステーキのグリル、濃厚なトマトのラグーパスタ、シチュー、ロースト肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 50%サンジョヴェーゼ、30%モンテプルチアーノ、20%メルロー

Profile:ゴードン・ラムゼイ

スコットランド出身。ミシュラン星付きシェフで、TV番組『ヘルズ・キッチン』でも有名に。ロンドンを拠点にアメリカやUAEにもレストランを持つ。

5. ゲイリー・パーロウ スパニッシュ オーガニック ホワイト (2021)

白ワイン

生産国: スペイン/セントラル・カスティーリャ

テイスト: 辛口

受賞歴

ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング シルバーメダル！

テイスティングノート 土着の白葡萄から造るブレンドワイン。青リンゴやライムの花のような爽やかなアロマから、レモンピール、洋ナシ、太陽をいっぱいに浴びたメロンを含む、素晴らしい味わいを持つワイン。

合う料理 家さん、軽いシーフード料理、グリルした海老、ラングスティーヌ、アイオリなどと好相性

葡萄品種 50%ヴェルデホ、50%ピウラ

認証 オーガニック認証

6. ゲイリー・パーロウ スパニッシュ オーガニック レッド (2020)

赤ワイン

生産国: スペイン/セントラル・カスティーリャ

テイスト: 辛口

受賞歴

ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング シルバーメダル！

テイスティングノート リッチで滑らか。ダムソン、ココア、ローズマリーが幾重も重なり、鮮やかな秋の夕暮れを思わせる。繊細なテクスチャーを持つ味わいは、フレッシュなクランベリーを含む後味へと続く。

合う料理 ガーリックとオレガノでローストしたラムに季節野菜のグリル添え、チョリソとひよこ豆のシチューにエクストラバージンオリーブオイルをかけたほうれん草添えなどと好相性

葡萄品種 50%テンブラニーリョ、50%シラー

認証 オーガニック認証

Profile:ゲイリー・パーロウ

英国で最も成功したシンガーソングライター。TV番組『Xファクター』の審査員でもいられている。オーガニックなワイン造りを追求する。

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す