

仕様

スタイル：セット

容量：free

説明

本セットは下記ワインが1本ずつ含まれています。



1. アンリ・オーティニャック、シャルドネ(2021)

受賞歴 ジルベール&ガイヤール ゴールド

テイastingノート フランス産白ワイン。鮮やかな色合い。エレガントで調和が取れている。白い花が際立つ芳醇なブーケに、ほのかなバニラとバターを伴う。素晴らしいストラクチャーを持ち、リッチで心地よいフレッシュさを感じる。ノーズは香り高く、木を示す。素晴らしいストラクチャーを持ち、凝縮している。果実のアロマとフレッシュさの完璧なバランス。

相性の良い料理 白身肉、クリーミーな料理、チーズと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

2. トレント・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン (2021)

テイastingノート ニュージーランド産白ワイン。トロピカルなパッションフルーツと熟した柑橘類のアロマが部屋いっぱいに広がる。フレッシュで口当たりがよく、美しくバランスのとれた味わいが長く続く。

相性の良い料理 シーフード、チキンなどと好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

3. C by カプリス ドライ・ロゼ スパークリング

受賞歴 世界のグレート・スパークリング・ワイン トップ50に選出、91ポイント

テイastingノート ポルトガル産ロゼワイン。輝きのあるピンク色で、繊細な泡が続く。凝縮したフレッシュな赤果実のアロマを示し、チェリー、ストロベリー、ラズベリーを前面に感じる。フルーティーな味わいは、エレガントで調和が取れていて、後味は魅惑的なムースのよう。

相性の良い料理 前菜、地中海料理、中華料理、インド料理、日本料理などと好相性。レジャーのお供にも最適。

葡萄品種 トウリガ・ナショナル 100%

4. レックス・ゴライアス シャルドネ

テイastingノート 南アフリカ産白ワイン。リンゴや洋梨のたっぷりとした力強いアロマに、昔ながらのアップルパイのスパイスが加わる。トロピカルフルーツ、パイナップル、メロンが、鮮やかな柑橘類、生き活きとした酸味、バニラ、トーストしたオークの芳香を強調する。トロピカルフルーツがぎゅーと詰まっている。

相性の良い料理 アヒマグロ、アジア風チキンサラダ、クリーミーパスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ

5. レックス・ゴライアス カベルネ・ソーヴィニヨン

テイastingノート アメリカ産赤ワイン。ミディアム～フルボディ。ブラックベリー、スイートプラム、ペッパースパイスの風味が際立ち、友達との夕食はパーティーなどに最適。

相性の良い料理 ローストビーフ、ラム、ブリー・チーズ、チョコレートなどと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

6. ローレンツ・ファイヴフォービデン グリューナー(2021)

テイastingノート オーストリアで数十年も人気を博した辛口ワインに続き、ローレンツ・ファイヴが新たに発表したオフ・ドライのグリューナーワイン。しなやかに残る甘みと11%という控えめなアルコール度数が、このグリューナーを美味しく、更に飲みやすくしている。禁断の「エデンの園」の果実味を示し、味わいは誘惑されるようで魅惑的、まさに「禁断」の味。

相性の良い料理 エキゾチックなアジア料理、スパイシーなカレーなどと好相性。仕事終わりに、毎日でも愉しめるワイン。

葡萄品種 グリューナー・ヴェルトリーナー 100%