



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

急成長中のラグジュアリーレンジのアンシャックルドを含む、ザ・プリズナーの異なるブランドセット

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。

※本商品は以下ワインが各1本ずつ含まれています。

1. サルド ジンファンデル (2021)赤/辛口

テイスティングノート 濃いルビー色。レッドチェリー、ブラックチェリー、ブラックベリー、胡椒、焼いたスパイスの芳香を示す。生き生きとした果実、スパイス、ほのかなチョコレートの味わいが広がる。

合う料理 バーベキュー・リブ、漬けマグロなどと好相性

葡萄品種 80% ジンファンデル、13% プティ・シラー、2% グルナッシュ、2% プリミティヴェ

2. アンシャックルド ソーヴィニヨン・ブラン (2020) 白/辛口 ※ご案内状況により、発送時に後続2021ヴィンテージに変更となる場合がございます。

テイスティングノート 鮮やかで、爽やかな果実味が特徴的。メロンとトロピカルフルーツのアロマが開き、桃、新鮮な柑橘類、ライム、トロピカルフルーツの風味が、爽やかさを引き立てている。ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ、シュナン・ブラン、ルーサンヌのブレンド。鮮やかで素晴らしいテクスチャーを備えている。

合う料理 アペリティフとして、またチーズと合う。グリルしたチキンや魚、アスパラガスのキッシュ、キュウリのディル・ヨーグルトサラダなども好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ、シュナン・ブラン、ルーサンヌ

認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証

3. ザ・プリズナーレッド・ブレンド (2021) 赤/辛口

テイスティングノート ノーズはドライブラックベリー、ドライサイバーベリー、シーダーとほのかなタバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグなどの甘いスパイスのアクセントが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリーソース、微かなアニスの風味が調和し、熟したタンニンとバランスの取れた柔らかく力強い後味へと続く。

合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック