

白ワイン贅沢6本セット

9706409



仕様

スタイル：白ワイン

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

南米、オセアニア、ヨーロッパから6カ国の白ワインを贅沢に飲み比べ！

※在庫状況により、ヴィンテージを変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。
※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。

1. ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン (2022) ニュージーランド / 白 / 辛口

通常価格：4,840円

受賞歴 サクラアワード 2023 ダブルゴールド、ワイン・スペクテーター 90ポイント！

テイスティングノート たっぷりとした風味のフルボディワイン。すっきりとした後味を持ち、地域のテロワールの風味を、存分に現わしている。

合う料理 新鮮な魚介類、ムール貝、サマーサラダなどと好相性。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

認証 SWNZサスティナブル認証

2. ローレンツ・ファイヴ シンキング グリューナー・フェルトリーナ (2022) オーストリア / 白 / 辛口

通常価格：3,300円

受賞歴 ジェームス・サックリング 90ポイント！

テイスティングノート 非常に魅力的なリンゴ、桃、柑橘類からのフルーツのブーケに、典型的なフェルトリーナ種のスパイスや少々の白胡椒の含みを伴う。柔らかくジューシーな風味は、洗練された酸味が支える。ワインが口の中で歌っている！

葡萄品種 100% グリューナー・ヴェルトリーナ

認証 サステナブル認証

3. カザマッタ ピアンコ (2022) イタリア / 白 / 辛口

通常価格：4,730円

テイスティングノート オレンジと桃の花のような生き生きとしたアロマを示し、ヴェルメンティーノの柑橘類と酸味が続き、トレッピアーノやアンソニカの洋ナシとエキゾチックフルーツのバランスとボディを感じる。

合う料理 魚料理、野菜、ソフトチーズ。

葡萄品種 60% ヴェルメンティーノ、30% トレッピアーノ、10% アンソニカ

認証 EUリーフ認証

4. ミラマン エステート・リザーヴ ソーヴィニヨン・ブラン (2023) チリ / 白 / 辛口

通常価格：2,970円

受賞歴 サクラアワード 2024 ダブルゴールド！

テイスティングノート 緑がかった綺麗な琥珀黄色。果実を前面に示す複雑なノーズは、グレープフルーツ、タンジェリン、桃の含みを伴う。口を含むとバランスの取れた、テロワールを真っすぐに表現している味わいが感じられ、ジューシーで素晴らしくフレッシュ。

合う料理 セビーチェなどレモンを使った新鮮なシーフードや牡蠣の前菜、山羊のチーズ（そのまま、またはオリーブオイルやオレガノ添え）、トマトのクロスティニー。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

5. ヴェルデシオ オーガニック ブランコ (2022) スペイン / 白 / 辛口

通常価格：2,860円

テイスティングノート 緑がかった、淡い麦わら色。ノーズはフローラル、フレッシュでトロピカルフルーツの含みを伴う。フレッシュな味わいは、とてもフルティー。鮮やかで美味しく、素晴らしい酸味が完璧な表現と長い余韻をもたらしている。

合う料理 魚のマリネ（カレイ、スズキ、鯛）、タラと海老のクリーム煮、魚介類、燻製、チキン、牛肉の煮込み、マリナラソースパスタ

葡萄品種 アイレン

認証 WfCP認証、ヴィーガン認証

6. ナチュラエ シャルドネ (2022) フランス / 白 / 辛口

通常価格：4,620円

テイスティングノート 黄金に輝く美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れた、きれいにまるやかな風味を持ち、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを感じる。驚くほどエレガントで軽やか、極めて優れたバランスの風味が続く。

合う料理 アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

PIEROOTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp

電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

認証 オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

※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