

2023ジャパン・ワイン・チャレンジ シルバー &ブロンズメダル赤白セット

9706508



仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

1997年に設立されたジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC)は、設立以降年々規模を拡大しているアジア最大規模のワイン審査会の一つです。

JWCではマスター・オブ・ワイン協会との強固なパートナーシップにより参加する素晴らしい審査員をはじめ、日本屈指のテイスターが1,200を超えるワインを評価してレーティングを行います。(※テイスティング総数は年により異なります)

そんな由緒あるJWC2023でシルバー&ブロンズメダルを取得した赤白ワインを特別価格でご用意しました！

この機会にぜひお試しください。

【セット内容】以下ワインが1本ずつ含まれています。

1. アンシャックルド シャルドネ (2021)×1本

当店通常価格 ¥8,470

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバーメダル！

テイスティングノート 革新的なワインメーカーによって造られたアンシャックルド・シャルドネは、鮮やかでフレッシュなシャルドネを生み出している。甘いクリーム、ジューシーな白桃、青リンゴ、ほのかなミネラルの芳香を示し、ほのかなミネラルに、ブラウンスライスとバニラがアクセントを添える。核果とハチミツの含みが、このエレガントなシャルドネを優雅に彩り、まるやかで滑らかな口当たりと鮮やかな酸味がバランスよく調和している。

合う料理 そのまま愉しめる、またチーズ、シャルキュトリー、グリルチキン、シーフード

葡萄品種 94% シャルドネ、5% アルバリーニョ、1% マルヴァジア

生産者 ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー

生産国 アメリカ / カリフォルニア

タイプ 白ワイン

テイスト 辛口

2. ザ・プリズナー シャルドネ (2021)×1本

当店通常価格 ¥12,111

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバーメダル！

テイスティングノート バニラ、クレームブリュレ、焼いた林檎のアロマが勢いよく広がる。フルボディで、リッチな味わいは、パイナップルとトーストしたオークと素晴らしく調和する。バランスの取れた酸味に、滑らかな後味が続く。

合う料理 チーズ、シーフードなどと好相性、またそのままでも愉しめる。

葡萄品種 シャルドネ、ルーサンヌ、ゲヴェルツトラミネール

生産者 ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー

生産国 アメリカ / カリフォルニア

タイプ 白ワイン

テイスト 辛口

3. アール・ド・ヴィーヴル ラングドック (2017)×1本

当店通常価格 ¥4,730

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 ブロンズメダル！

テイスティングノート 美しく鮮やかなルビー色。複雑でエレガント、熟した赤果実の美味なアロマを示し、まるやかな味わいは、素晴らしいバランスを持ち、タンニンが溶け込んでいる。

合う料理 グリル肉、地中海料理などと好相性

葡萄品種 グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

生産者 ジェラルール・ベルトラン

生産国 フランス / ラングドック・ルーション

タイプ 赤ワイン

テイスト 辛口

4. アンシャックルド ピノ・ノワール (2021)×1本

当店通常価格 ¥8,470

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 ブロンズメダル！

テイスティングノート カリフォルニアのピノ・ノワールを大胆に、鮮やかにアレンジした一本。ルバーブとダークチェリーの濃密なアロマが開き、砕いたハーブのニュアンスが続く。繊細な味わいは、柔らかいタンニンと鮮やかでバランスの取れた酸味を伴う。ドライクランベリーと熟したチェリーの風味にブラックスライスとバニラのニュアンスも感じられる。

合う料理 パーベキュー、サーモンのグリル、チーズ、シャルキュトリー、またそのままでも愉しめ

PIEROTH

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

る

葡萄品種 97.5% ピノ・ノワール、2.5% シラー

生産者 ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー

生産国 アメリカ / カリフォルニア

タイプ 赤ワイン

テイスト 辛口

※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