5カ国スパークリングワイン 5本セット

9711565

仕様

スタイル：セット

容量：750ml

説明

料理に合わせて5カ国の泡を飲み比べ！

※本セットには以下ワインが各1本ずつ含まれています。

1. トソ スパークリング ブリュット
アルゼンチン、メンドーサ、マイプ / 白・泡 / 辛口
受賞歴 サクラアワード2020　シルバー、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 少々緑色がかった、素晴らしく輝く淡いレモン色をし、泡は一貫して出てくる。繊細で融和したノーズは、ほのかにトースティーでイーストがかったキャラクターを示し、柑橘類のニュアンスが伴う。フレッシュでクリーン、きれいにまろやかになっており、繊細な果実、優しい酸味、魅力的でヴェルヴェットの様な舌触りを持つ。調和の取れたワインで、アロマは風味で反映され、柔らかい後味でエコーし、楽しみ易い。
合う料理 アペリティフ、魚介類、寿司/ 刺身、海老 や野菜の天ぷらなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ

2. シン キュヴェ ブラン
オーストラリア、南オーストラリア、クナワラ / 白・泡 / 辛口
受賞歴 サクラアワード 2019　ゴールド、第20回 ジャパン・ワイン・チャレンジ　金賞、ロバート・パーカー 86ポイント！
テイスティングノート ライトで淡い麦わら色をし、生き生きとした泡が絶えなく連続して出てくる。ノーズは素晴らしく豊かでクリーン、実に芳香が強く、ピーチのタッチがあり、更に繊細なイーストのニュアンスを持つ。風味はドライでエレガント、ヴェルヴェットの様なクリーミィさを持ち、クリーンでフレッシュな後味がある。アペリティフとして、またいつでも少しの泡が生活の喜びを増やしてくれます。
葡萄品種 シャルドネ、ピノ・ノワール
熟成ポテンシャル お早目にお楽しみください。

3. タンジエール スパークリング ブリュット
スペイン、カスティーリャ・ラ・マンチャ / 白・泡 / 辛口
テイスティングノート エレガントでクリスピー、デリケートな泡がカップに余韻のある王冠を作る。淡く明るい黄色。クリーンで、柑橘類と花のアロマが際立ち、フレッシュで滑らかな味わい。優れた酸味で非常にバランスが取れており、食前酒として、またあらゆる種類の魚料理やデザートと一緒に楽しめる。
合う料理 シーフード、リゾット、魚、白身肉、デザートなどと好相性
葡萄品種 80%アイレン、20%シャルドネ

4. ピーロート・ブルー ゼクト マイルド
ドイツ / 白・泡 / フルーティー
テイスティングノート 深みのある麦わら色をし、泡が一貫し連続して出てくる。フルーティーなノーズは、泡により高められており、アプリコット、ピーチの含みを示し、ハニーのアクセントを持つ。調和し、バランスが取れており、フルーティーで、口の中を覆うような果実味のしっかりとした核と、フレッシュで余韻の長い後味を持つ。キュヴェに対し、ワインメーカーは高いスキルで、異なる葡萄品種の力強さを掛け合わせることで、きれいなバランスをベースにしたワインが生産される。繊細で調和のとれたスパークリングワインは、二次発酵の結果できる。

5. コード・ルージュ
フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 白・泡 / 辛口
受賞歴 ワイン＆スピリッツ マガジン 90ポイント！
テイスティングノート とても淡く、ほぼ透明であり、繊細な泡が立ち上る。香りは花のようで、洋梨、柑橘類、フレッシュフルーツの含みを伴う。風味はフレッシュでミネラルを感じる。コード・ルージュは、上質でエレガント、洗練されている。
合う料理 アペリティフとして。寿司や魚のホワイトソースがけ、山羊のチーズ、バジルが入ったフレッシュフルーツサラダなどと好相性
葡萄品種 70%シャルドネ、20% シュナン・ブラン、10%モーザック

※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

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

・一部商品を別配送先へ送る
・セット内の一部商品を外す
・熨斗対応不可

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