スペインARAEXワイン 5本セット

9712829

スペイン

仕様

地域： スペイン

スタイル：セット

容量：750ml

説明

スペインを知り尽くすARAEXグループがすすめる、個性豊かに異なる地区のワインをセットに。

※在庫状況により、ヴィンテージの変更または同等品に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. レガード・ムニョス シャルドネ (2024)
スペイン、ラ・マンチャ / 白 / 辛口
テイスティングノート クリーンで鮮やかな金色。ノーズは柑橘系の果実をベースにしたトロピカルフルーツの濃厚で、複雑さを示し、心地よいミネラルを含む。たっぷりとした表情豊かな味わいは、フレッシュでエレガントな酸味を持ち、後味はクリーミー。
合う料理 ニシンの燻製、アンチョビ、牡蠣、魚介類、ソース煮込みの魚料理などと好相性
葡萄品種 シャルドネ 100%

2. レガード・ムニョス ガルナッチャ (2022)
スペイン、トレド / 赤 / 中甘口
テイスティングノート 濃いチェリー色に、鮮やかな紫色の縁。ノーズは熟した赤果実が際立ち、スパイス（クローブと胡椒）とバニラを含み、コーヒーが混ざり合う。肉厚で、素晴らしく洗練されたタンニンを感じる。
合う料理 肉の煮込み料理、パスタ、半熟成チーズ、タパスなどと好相性。
葡萄品種 ガルナッチャ 100%

3. アルテロ (2018)
スペイン、ラ・マンチャ / 赤 / 辛口
テイスティングノート 力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トーストしたアロマや、胡椒とバルサミコ酢の香りを感じる。 まろやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味を示す。
合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムから香りの強いチーズなどと好相性。
葡萄品種 34% テンプラニーリョ、33% メルロー、33% シラー

4. フィンカ・ソブレニョ クリアンサ (2020)
スペイン、トロ / 赤 / 辛口
受賞歴 IWC2023　92ポイント、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 紫色の縁を持つ深みのあるチェリー色。力強い香りは、すばらしいブラックベリーとオークからのトーストの含みが重なり、ほのかなバルサミコとスパイシーな含みを示す。風味は強いブーケ、肉付きの良い果実味に、非常に滑らかで熟成したタンニンを持ち、長い余韻の後味を持つ。
合う料理 赤身肉やラム（ロースト/ソース添え）、ジビエ、チーズやソースを添えた魚介類料理などと好相性
葡萄品種 100% ティンタ・デ・トロ（テンプラリーニョ）

5. パゴ・デ・サルサス シングル・ヴィニヤード (2023)
スペイン、ナヴァラ / 赤 / 辛口
テイスティングノート 青みがかった、濃い赤色。ノーズはダークベリー（ブルーベリー）が際立ち、トーストの含み（鉛筆箱）とほのかな乾燥した藁を伴う。たっぷりとしたボディの味わいは、重すぎず、フレッシュで素晴らしくフルーティー（ブルーベリー、ブラックベリー）。しっかりとして、甘いタンニンも感じるフィニッシュが続く。
合う料理 チーズラビオリなどミートソースのパスタ、リゾット、あらゆる肉料理、またマンチェゴチーズやロックフォールチーズと生ハムなどと好相性
葡萄品種 75% テンプラリーニョ、25% メルロー

※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
・一部商品を別配送先へ送る
・セット内の一部商品を外す

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

・商品のギフト梱包（無料ラッピング含む）
・熨斗不可

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