

頒布会 Aコース 6月 2017

ドイツのBest100蔵!!秀逸白ワイン!!

シュライバー シャルドネ アウスレーゼ ヴァインホフ・フーベルト・シュライバー

産地:ドイツ ラインヘッセン地方
品種:シャルドネ
熟成:ステンレスタンクで熟成



味わい: 蜂蜜やりんごのような甘やかな香り。メロンやグレープフルーツのように爽やかなニュアンスのあるフルーティーな味わいです。

●ヴァインホフ・フーベルト・シュライバーは、20世紀初頭から続く家族経営の蔵元。少量生産にこだわり、自社畑のぶどうを使って高品質なワイン造りを行っています。

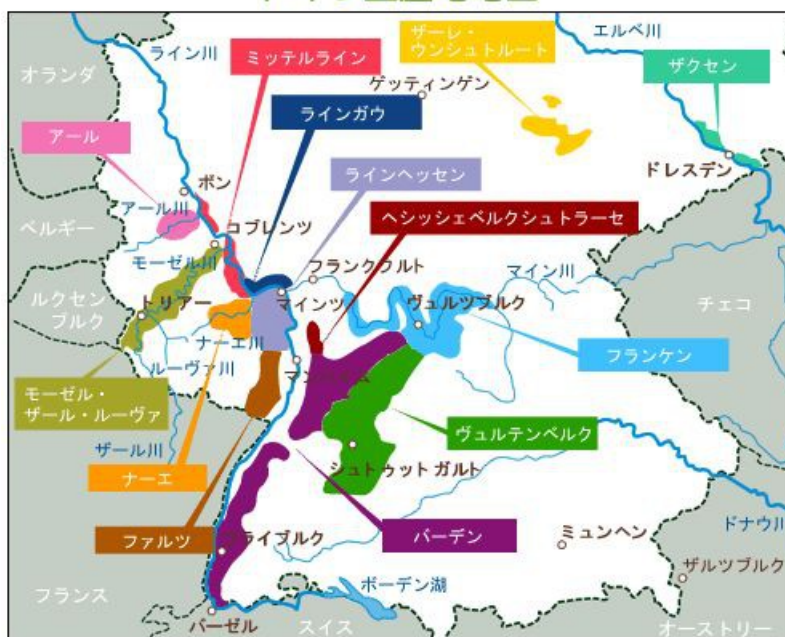
グントハイム、ヴェストホーフェン、アーベンハイムにある良質な畑を所有しております。ボトルワインでの生産は1984年からと最近のことですが、その評判は高く、2011年にはドイツのワイン専門誌において、ラインヘッセンのベスト100ワインメーカーにも選ばれています。

ドイツワインらしい上品な酸味と果実味が感じられるバランスのとれた逸品です。

チーズタルトやチーズケーキなどのスイーツ、もしくはフルーツカクテルと一緒に。

7~10°Cにしっかりと冷やしてお楽しみください。

ドイツ生産地地図



●ドイツのワイン産地は、13地域。その中でも、ラインヘッセンは、高品質なワインと大量生産のワインのどちらも造られている、一大生産地。

超銘醸と言われる、力強く、上品なワインを生む、「ラインガウ地域」。通が好む、酸味のキリリと効いたワインを生み出す産地「モーゼル・ザール・ルーヴァー地域」その二つの産地の良い所を併せ持っているのが、この「ラインヘッセン地域」です。

頒布会 Bコース 6月 2017

あの「Y」の蔵より！超銘醸南アフリカ赤ワイン！！

フローレンス アルダリン 赤 アルダリン ヴィンヤーズ&ワインズ

産地：南アフリカ ステレンボッシュ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーズ
熟成：フレンチオークで24ヶ月
味わい：カシス、熟したプラム、ハーブの香り。豊かな
果実味の中にスパイスや優しいタンニンが感じられる
バランスの取れた味わい。



●アルダリンは、ステレンボッシュで2004年にスタートした新鋭の蔵元。より自然なブドウ栽培に力を入れるアルダリンでは、高いレベルの環境保全農法を実践し、国内TOP100にも選ばれる程のワインを手掛けています。

この赤ワインは、3種の葡萄をブレンドすることにより、香り、味わいとも複雑味があります。フレンチオークで24ヶ月熟成している為、果実味がありながらも渋み、口当たりは柔らかくきれいな余韻が続きます。

お料理は、シンプルにグリルした赤身のお肉や熟成したハードチーズと。
16-18℃でお楽しみ下さいませ

某航空会社ファーストクラスで使用のワイナリー！！

フローレンス アルダリン 白 アルダリン ヴィンヤーズ&ワインズ

産地：南アフリカ ステレンボッシュ
品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン
熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月
熟成(シュールリー)

蔵元で、お寿司を
頂きました。おいしかった
ですよ～!!salmon&tuna



味わい：柑橘とトロピカルフルーツの香りが豊かに広がります。
一口飲むとミネラル感と柔らかい果実味が感じられ、バランスの良い味わい。

●このワインが造られた2016年は年間を通して雨が少なく、ここ近年では一番乾燥しており、特に白ワイン用の葡萄には困難な年でした。葡萄は全て手摘みで収穫され、プレスされた後、低温で管理・発酵されます。澱と共に5ヶ月間熟成する事により旨味が引き出されます。フローレンスは、ワイナリーを創設したアルダリン夫妻の名前を冠したワイン。長く親しまれるワインであるようにというワイナリーからの願いが込められています。サーモンや鶏肉のハーブソテー、クリーム系のパスタと。8-10℃に冷やしてお楽しみ下さい。

※上のクラスのソーヴィニヨン・ブランは某航空会社のファーストクラスにオンリストしております(^_^)

頒布会 Cコース 6月 2017

あの、人気スペインの蔵元より36ヶ月熟成!!

バルバス グラン・レセルバ 2009
ボデガス・バルバス

産地:スペイン リベラ・デル・ドウエロ
品種:テンプラニーヨ、カベルネ・ソーヴィニヨン
熟成:フレンチオークで36カ月、瓶内で36ヶ月熟成



味わい:完熟したベリーやジャムのような濃密な香り。
ベルベットのように滑らかな舌触りと濃い果実味、なめし
皮の風味が一体となり力強さと複雑味に富んだ味わいです。

●バルバスはスペインの銘醸地の一つであるリベラ・デル・ドウエロにあり、その中でも18世紀後半から続く歴史あるワイナリーです。

実は、バルバスの創業者であるビクトル・バルバス氏は、原産地呼称DOリベラ・デル・ドウエロの設立に貢献した人物です。現在は4代目のホアン・ホセ・バルバス氏にその熱意が受け継がれています。

スペインを代表するワイン、ウニコ(時価5万円以上)を造る「ヴェガ・シシリア」も、かつてはバルバスから原料を仕入れていた歴史があります。グラン・レセルバはぶどうの出来の良い年にのみ造られ、樽で3年、さらに瓶内で3年熟成させた同蔵最上級ランクのワインです。ぶどうは80年以上の古木を使い、凝縮感と熟成による滑らかさも楽しめる1本です。

●「ボデガス・バルバス」は、リベラ・デル・ドウエロでは大変珍しい有機栽培の生産者でもあります。

標高1000mの畑では最高100年以上の古木が存在し、それらのぶどうからは最高に濃縮して複雑なワインを造り出すことができるとの事! 本当に驚きのワインがこのバルバスなのです!!



この、グラン・リゼルヴァはあのスペイン最高級ワイン「ピンクス」(1本約10万円)の真隣の畑で作られているワイン。その畑の名前は「ラ・オラ」! リベラ・デル・ドウエロで最も良い畑とされています。

過去スペクテーター94点の実力!!なんとあのウニコ(1本約5万円)は同じ年に93点!

まさに、勝ってしまっています♪最高のドウエロのワインを心行くまでご堪能下さい。

現地のテイastingで、まさに夢心地になってしまった赤ワインの一つです。

食事:ペッパーステーキやスペアリブのグリルなど、ボリュームーなお肉料理と。

16-18°Cの常温でお楽しみください。