

春のワインフェア ~Spring Wine Fair~

ほのかなに苦味のある春野菜や、今が旬の淡白な瀬戸内鮮魚に合わせるなら、爽やかな酸味のあるワインがおすすめです。播磨の旬の食材とのマリアージュをお楽しみください。



《スパークリングワイン Vin Mousseux》

サンテロ・ピノ・ロゼ・フラワーボトル
〈イタリア・ピエモンテ〉

Santero Pinot Rose Flower Bottle/ サンテロ

白桃やカリン、グレープフルーツ、レモンなど、甘い果物の中にキリッとしたミネラルやフレッシュさが織り交じった風味で、色とりどりのフルーツの雰囲気豊かに感じられます。グラスに注いでも鮮やかな色合いは食卓を華やかに彩る辛口ロゼスプマンテです。



Glass

Bottle

¥700 (¥847)

¥4,000 (¥4,840)

《ノンアルコール スパークリングワイン》

デュク・ドゥ・モンターニュ・ロゼ 〈ベルギー〉

Duc de Montagne Rose / ネオブリュ

ワインの本来の風味を大きく損なうことなく、アルコール分だけを取り除いています。輝くようなサーモンピンクの愛らしい色合い。イチゴやラズベリーなど華やかなアロマがあります。弾けるような泡、フルーティーな果実味が特徴です。



¥700 (¥847)

¥4,000(¥4,840)



《白ワイン *Vin Blanc*》

Glass

Bottle



アルタ・シャルドネ・トロンテス '19 〈アルゼンチン・サンファン〉 ¥700 (¥847) ¥4,000 (¥4,840)

Alta Chardonnay - Torrontes / ボデガス・アルタ

シャルドネのアロマとトロピカルフルーツを想わせる清々しい果実味が特徴のアロマティックなワイン。引き締まった酸、凝縮した果実味がバランス良くまとまり、エレガントな余韻を楽しませてくれます。



サマーハウス・マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン'18
〈ニュージーランド・マールボロ〉 ¥850 (¥1,029) ¥5,000 (¥6,050)

Summerhouse Wines Marlborough Sauvignon Blanc / サマーハウス

ジューシーなパッションフルーツと黒スグリの風味、爽やかなハーブがコクのある味わいをしっかりと支えています。穏やかな酸味を伴った柔らかいテクスチャーが印象的です。アタックにある上質な果物の風味はしなやかで、エレガントな余韻と共にフィニッシュまで続きます。



《ロゼワイン *Vin Rose*》



クネ・ロザート'18 〈スペイン・リオハ〉 ¥700 (¥847) ¥4,000 (¥4,840)

Cune Rosado / クネ

エレガントでフローラルなアロマ、ストロベリーやラズベリー、スグリのよ様な赤い果実の豊かな香り。テンプラニーヨの特徴が色濃く表れ、エレガントな赤い果実味に溢れています。なめらかで、ほど良い酸味のバランスのとれたフレッシュな味わいです。



《赤ワイン *Vin Rouge*》



ベラ・ホーベン'18 〈スペイン・リベラ・デル・ドウエロ〉 ¥800 (¥968) ¥4,600 (¥5,566)

Bela Joven / クネ

ブラックベリーなど黒い果実とリコリスの香りが印象的。ほのかにモカのニュアンスがあり、フレッシュで豊かなハーブの香りが複雑さを加えています。フレッシュで存在感のあるタンニンと酸味、果実味とのバランスが素晴らしいワインです。

