

# 12月のスタッフオススメ自然派ワイン

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

オンラインショップでも販売しています。



【店長 山本恭子のイチオシ♪】

泡白・辛口

蜜感と塩気、果物の酸が熟成で一つにまとまった豊かな旨味!そしてキレの良さ!刺身や握り寿司などの和食全般、揚げ物などと。



アルタ・アレーリヤ

## ★カヴァ・ミルジン・レセルバ[2020]

産地:スペイン カタルーニャ州  
原材料:チャレロ、マカベオ、パレリヤダ

4290円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白・辛口

フルーティさと豊かなミネラルを感じる旨味のしっかりとした味わいでコスパ良し。魚貝を使った寄せ鍋や、鶏肉のグラタンなど。



ジャン・マリー・ランペール

## ★ユニ・グル[2021]

産地:フランス ラングドック地方  
品種:ユニブラン100%

2640円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

豊かなミネラル感の中に旨みがぎゅっと詰まっていて、後味の苦味や酸味も程よくお食事と合わせて食べたい。牡蠣や魚介類と



デスクレグット

## ★ビノミ[2023]

産地:スペイン カタルーニャ州  
品種:チャレロ60%、チャレロ・ティント40%

3190円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

ロゼ・辛口

アメリカンチェリーやイチヂクの果実味が旨味と共にしっかりと瑞々しく広がり後口のキレ良し。和食全般と馴染み、おせちともぜひ



デスクレグット

## ★アトレビット[2023]

産地:スペイン カタルーニャ州  
品種:メルロー100%

2530円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

オレンジ・辛口

衝撃的に美味しい!フレッシュで爽やか、飲むとエネルギーをもらえて元気になる!スパイシーさと、豊かな風味の旨みが美味しい。



ビエール・ウェーバー

## ★リ・ラ[2020]

産地:フランス アルザス地方  
品種:ピノ・グリ、シルヴァネール

24本限定 4400円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム

濃縮ドライマトの香り、口当たりよく熟成によるタンニンには旨味やカラメルのような香ばしさあり。色んなお肉の焼肉パーティに



ブツチャレリ

## ★トスカーナ・ロッソランジェロ[2019]

産地:イタリア トスカーナ州  
品種:サンジョヴェーゼ50%、メルロー50%

12月特価

通常3080円→2880円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

赤果実とスパイスの香り、甘みと旨みを含んだ柔らかくジューシーな果実味がバランスよく美味しい。ぼたん鍋やすき焼きと。



フォン・シブレ

## ★キュヴェ・G[2023]

産地:フランス ラングドック地方  
品種:グルナッシュ100%

3300円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

爽やかな口当たりで後味のキレ良く、軽い渋味と共にじわっと広がる旨味が美味しい、ちょうど飲み頃!おせちやパテ、地鶏の焼鳥など



ル・プリゾー (ナタリー)

## ★パタポン・ルージュ[2022]

産地:フランス ロワール地方  
品種:ピノ・ドニス100%

4800円

YouTube **12/2(月) 19:00~**

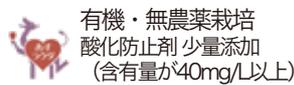
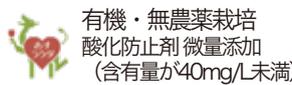
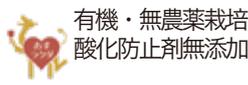
【ライブ配信】

上記のワインを全てテイasting。ぜひご覧ください。過去の配信もどうぞ。



「あすラクダ」マークについて

以下の基準でマークを表示しています。



## ワインのご注文方法

ワイン選びの相談やギフトのご依頼もお気軽にどうぞ。

ご来店	電話	オンラインショップ
メール	LINE	

### 【お支払い方法】

現金、クレジットカード等

### 【送料】

全国一律850円(沖縄、北海道除く)  
総額15,000円以上で送料無料  
(割引ご利用の場合2万円以上)

## Germany & Austria

## ワイナリーツアー

その2

### 「ヴァインゲート・マン」

最初の訪問先は、「ヴァインゲート・マン」です。ドイツのライヘッセン地方の生産者です。フランクフルトからバスで1時間弱のところにあります。ライヘッセンは、高級なワイン産地というイメージではなく、平地で大量にぶどうを育てている地域です。しかし、この生産者はこの地域でもナチュラルで美味しいワインを作っているのです。今年の5月に生産者が来日された際に京都でお



会いたご縁があり、今回訪問をお願いしました。まず、セラーを案内して頂きました。このワイナリーの歴史は古く、1200年からワイン用のぶどうや他の作物も作っている農家です。そして、2000年からはワインだけを専門で作るようになりました。ただ、ナチュラルワインの生産者は、ぶどう栽培が天候によって左右されやすく収入が不安定です。そのため、この農場では他の作物を作って収入を安定させ、さらに、動物を飼って自然なサイクルを作るようにしているそうです。今年は、残念ながら不作だったようです。醸造所の建物は、古い時代の部分に新しい部分を継ぎ足して広げていったようで、建築の様式の違うものが一緒になっています。

つづく

旅行記の  
続きはこちら→

