

2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♪】

白・辛口



ミネラルと塩っぱさが爽やかに広がる、食中酒として最適な後口の良い白。魚貝類は元より和食全般、軽い揚げ物などとも。

★オニリック・ブラン[2023]



エキリブリ・ナチュラル

産地:スペイン/カタルーニャ州
原材料:チャレッコ80%、ムスカ20%

2080円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白・辛口



暖かい産地らしい南国果実の厚みを感じる辛口。熟成してまろやかにっていて、後味にコクやミネラルを楽しめる。鍋、魚介類等

★風・ブラン[2022]



ガランス

産地:フランス/ラングドック
品種:シャルドネ100%

2890円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口



ミネラルの風味豊かで透明感のある綺麗な味わい。果実味のコクと塩味の調和がとていい、すっきり辛口。魚介類、エビや貝等

★フレンチ・クララ[2022]



ミカエル・ブージュ

産地:フランス/ロワール
品種:ソーヴィニオン・ブラン100%

3300円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

ロゼ・辛口

フレッシュさとジューシーな果実味の美味しい旨さを楽しめる辛口ロゼ。食事に合わせやすい万能タイプ。サーモン、鮪、えび。

★パ・ド・トロ・ドン・ラ・ヴィーニュ[2023]



ファミリー・スカララ

産地:フランス/ラングドック
品種:カリニャン100%

3520円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

オレンジ・辛口



金木犀や金柑の豊かな香り、丸い酸と甘味、ミネラルのバランス良く、オレンジらしい渋味が心地よい。サーモンや豚肉、中華系

★サンタメリアナ アンフォラ・エイジング[2022]



サントール

産地:ギリシャ/ペロポネソス半島
品種:ソーヴィニオン・ブラン100%

3850円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム



今が飲み頃の無添加の赤。赤果実の酸も丸くきめ細かい渋味が優しく美味しい!喉ごしもよく、赤身の魚や地鶏、トマト煮込など。

★アナテム・ルージュ[2022]



モン・ド・マリ

産地:フランス/ラングドック
品種:カリニャン90%、アラモン10%

通常3300円→2980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・フル



黒系果実の芳醇な香りと、濃縮した果実味には旨味がたっぷり。豊かなタンニンも柔らかく渋味も旨い。牛、豚、ジビエとも。

★ア・クーラル[2021]



ザミエル

産地:フランス/ラングドック
品種:シラー、サンソー、カリニャン

通常4070円→3980円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム



45年樹齢の古木ならではの風味豊さ。ベリー系の果実と共に広がる渋みも心地よく、口中に滋味深い旨味が広がる。鯉のタタキや鮪等

★アヴェック・ル・トン[2023]



ル・ブー・デュ・モンド

産地:フランス/ルーション
品種:リャドネール・ペリュ100%

4950円

YouTube 【ライブ配信】
2/1(土) 20:30~
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。



有機・無農薬栽培
酸化防止剤無添加



有機・無農薬栽培
酸化防止剤微量添加
(含有量が40mg/L未満)



有機・無農薬栽培
酸化防止剤少量添加
(含有量が40mg/L以上)

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4

生産者『ヴァイガント』

移動時間は、バスで3時間ほど。ちょっと移動距離はあるのですが、昨年京都でお会いしたご縁で訪問を決めました。

ツアーでは時々あるのですが、この日バスで移動していると渋滞にあっけまに到着が大幅に遅れてしまいました。その日は、夕方から生産者のアンディさんも予定が入っていたため、時間の調整が効かず、到着してから短時間での見学となってしまいました。

畑の見学は時間の都合でやめて、すぐに醸造所を案内していただきました。そこには、大きな縦長の樽が並んでいました。その中には、今年収穫されたばかりの葡萄が入っているそうで、まさに今発酵している最中です。発酵すると二酸化炭素が発生するのですが、樽の上の管からは「ポコポコ」と音を立てて二酸化炭素が発生していて、発酵の熱で樽の周りは熱くなって

いました。ワインの発酵によって、醸造所の中に二酸化炭素が充満して、酸欠になって危険だそうです。それを防ぐために、空気の入替えが必要だそうです。「今年は、良い収穫が出来た。霜が降ったので、心配していたが、結果的には、醸造所のタンクがいっぱいになる程の収穫ができた」と、とても満足そうにアンディは話してくれました。フランケン地方は、この年のぶどうは良かったようです。



続きはこちら

