

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承ください

4月のスタッフオススメ自然派ワイン♪

オンラインショップでも販売しています。



【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

薄濁りのあるドライで爽やかな味わい。香ばしさやミネラル感もあり、食事が欲しくなる！パンやピザ、トマトを使った料理や前菜等



フラテッリ・コラーヴォ

★コルフOND [2023]

産地：イタリア/ヴェネト
原材料：グレーラ90%、ピアンケッタ
・トレヴィーゾ5%、ペーラ5%

3520円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **微泡オレンジ・辛口**

優しい微泡。華やかな金木犀の香り。ビターオレンジのような柑橘の上品な風味。ハーブ感や軽い渋みが広がり旨い！トンカツ等



クアルティチェッロ

★デスピナ [2022]

産地：イタリア/エミリア・ロマーニャ
品種：マルヴァジア・ディ・カンディア・
アロマティカ100%

3850円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

丸みのある酸、苦味含んだ柑橘の味に塩気を感じるミネラルがあり魚貝類との相性最高。刺身もオッケー。和食全般とグー！



エリザベス

★キュヴェ・ヴァン・ニュ [2023]

産地：フランス/コニャック地方
品種：ユニブラン85%、
ソーヴィニヨンブラン15%

2970円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白・辛口**

コスパ最高！透明感のある春にぴったりの飲みやすい辛口。ほのかにハーブや塩味を感じ食事との相性も◎。軽い肉料理や野菜等



ハレタ

★マウスィ [2023]

産地：オーストリア/ブルゲンラント
品種：グリューナー・ヴェルトリーナー100%

2980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ・辛口**

ライチや夏みかん系の果実味をミネラルが包み込むコクとスパイシーさもあり。餃子や八宝菜などの中華、揚げ物、クリームパスタと。



ジャン・マリー・ランベール

★ヴァン・オランジュ [2024]

産地：フランス/ラングドック地方
品種：ゲヴェルトラミネール50%、
ユニ・ブラン50%

3190円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

隠れた銘醸地の滋味深い赤。優しく柔らかい果実味と程よい熟成感がしっとり旨い。後口にスパイシーさもあり、肉料理や煮込み等



ドメヌ・ド・ロラン

★フィットゥ [2022]

産地：フランス/ラングドック地方
品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー

2130円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

口当たりの良さ、酸と甘味、ミネラルもありキレよく、後口にじんわり広がる旨味も上質。かつおのタタキなど和食との相性最高！



ワ・スッド (岩田幸樹)

★キュヴェ 和 [2023]

産地：フランス/ラングドック地方
品種：サンソー70%、ピノ・ノワール 30%

2580円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

干しブドウの風味に、よく溶け込んだ酸とタンニンが心地よくスイスイといける1リットル。トマトで煮込んだもの何でも◎



マリア・ポルトロッチ

★サウル・アクセ ロッソ [2022] [1000ml]

産地：イタリア/エミリア・ロマーニャ州
品種：バルベラ主体

3680円

YouTube **【ライブ配信】** 4/2(水) 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。



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6

生産者「ハレタ」訪問

ザルツブルクでは一泊して少し観光をしました。とても綺麗な街並みでした。ここからウィーンにバスで移動です。バスの移動はウィーンまで、今回はウィーンを拠点に、電車やタクシーで生産者を訪問する計画にしました。(中略)ウィーンではワイナリーの訪問のほか、グループに分かれて自由観光やおペラ鑑賞をしました♪

私は、ホイリゲ(ワイン生産者が経営する居酒屋)とその近くのペーターベンゆかりの場所にも行ってきました。(中略)最初の生産者訪問は、ウィーンから電車で1時間ほど移動したブルゲンラントです。



ノイジードラーゼという大きな湖の周りにワインの産地があります。まず訪れたのは、生産者ハレタ。オーナーが、あごの髭をバンドでくっつけているのが印象的でした。クリーンな醸造所で、テイastingルームもとても綺麗な場所でした。さまざまなワインをテイastingさせていただいた中に、輸入業者と共同で開発した日本限定のワインもありました。ユーロ高の中で、日本で手頃な価格で購入できるよう、瓶を安価な透明瓶にし、スクリュエキャップも安価な白色にするなど、品質に影響のない部分でコストカットを行ったそうです。(中略)バランスが良く、価格も魅力的なワインなので、ぜひ皆様にも飲んでいただきたいと思います。



記事の全文はこちら

