

5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ください

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

リンゴや柑橘の果実味とミネラル感が口中に生き生きとジュシーに広がる、素直に美味しい泡♪オードブルと一緒にこの泡で乾杯!



★シャルリー・シャルドネ・ペティアン[2023]

産地:フランス ブルゴーニュ地方
ボジョレー地区
品種:シャルドネ100%

ドメヌ・ジョベール (新井順子醸造)

3670円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白・辛口

ハーブ、洋梨、リンゴの風味、酸少なくコクのあるややしっかり目の白。中華の炒め物やクリーム系、カマンベールチーズと。



★シャトー・グラン・ローネイ [2022]

産地:フランス ボルドー地方
品種:ソーヴィニヨン・グリ100%

ビエール・アンリ・コザン

2980円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

ロゼ・辛口

暑い時期におすすめのスルスル飲める度数11%の辛口ロゼ1L。爽やかで赤果実のザクロを思わせるような風味。前菜等の軽い料理



★ローザイクス[NV] 1リットル

産地:ドイツ ラインヘッセン地方
品種:ドルンフェルダー52%、バックス27%、
グラウブルグンダー21%

ヴァインゲート・マン

(750ml換算:2835円) 3780円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

5年熟成の掘り出し物! 赤果実のチャミングな味と程よいスパイシーさ。熟成感がとてもよく、しっとり旨い。地鶏や鰹たたき等



★シャリヴァリ[2019]

産地:フランス ルーション地方
品種:カリニャン100%

ポッシブル

3480円

【スタッフ 山本みかのイチオシ♪】

白・辛口

ハーブやグレープフルーツな香りと果実味が華やか。濁っていてちょっとある酸と苦味がいい感じ。野菜とよく合う、軽い前菜と。



★ナッククール・ヴィーノ・ブランコ[2024]

産地:ウルグアイ
品種:ムスカ・オットネル 80%、
トレビアーノ15%、
ヴィオニエ 5%

ナックル

2620円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

スルスル飲みやすいジュシーな優しい辛口。ぐびぐび飲めてお得な1L。洋梨のような風味も。サラダや軽いお肉料理と



★ソーシャル・クラブ[2023] 1リットル

産地:オーストリア ニーダーエスタライヒ州
品種:グリュナー・ヴェルトリナー

(750ml換算:2610円)

3470円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム

とても口当たり良く、チョコっぽい風味と熟成によるままとりの良さ、タンニンの旨味が存分に楽しめるボルドー。豚肉ソーテーとぜひ



★シャトー・ド・ブラド [2020]

産地:フランス ボルドー地方
品種:メルロー90%、カベルネ・フラン10%

シャトー・ド・ブラド

2860円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

先月の試飲会で1番人気! 輸入業者で約5年寝かせ、今飲み頃。細かなタンニン、しっとりした旨さもありエレガント。上品なお肉と



★レ・シルフ[2018]

産地:フランス ルーション地方
品種:グルナッシュ45%、シラー35%、
ムールヴェードル20%

ノティール

4430円



【ライブ配信】

5/2(金) 20:30~

上記のワインを全てテイスティング。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



QRコード

【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「ベック」訪問

ハレタさんのところから移動してレストランへ。ランチと、これから訪問するベックさんとハレタさんのワインもいただきました。ランチの後はタクシーで移動し、ベックさんのもとへ向かいます。(中略)

醸造所の見学とテイスティングをさせていただきました。醸造所はとても綺麗で、1階建てのフラットな建物です。建物の屋上にはソーラーパネルが設置されており、醸造所の冷却に必要な電力はすべてまかなっているそうです。

場所によって温度も異なりますが、15度以下に保たれているエリアもあり、そこは夏場に冷却しているとのことでした。

この写真の樽は、この地域で伝統的に使われているアカシアの大樽です。80年ほど使われている古い樽なので、木の風味がワインに移ることはないそうです。7年前からはアンフォラも使って醸造しており、アンフォラを使うことで「還元的」に熟成できるとのこと。それにより、果実のフレッシュな風味が酸化せず、本来の果実味のまま熟成できるため、ベックさんは好んでアンフォラを使用しているそうです。「バンプル」シリーズは、無濾過・無添加で造られており、これらもアンフォラで醸造されています。(中略) この地域は、ブドウの生育にノイジードラーゼ湖の影響を受けており、ぜひその大きな湖を見たかったのですが、それは叶わず……。また次の機会の楽しみにしておきます。



記事の全文はこちら

