

6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♪】

微発泡口ゼ・辛口

軽い微発泡感、熟したチェリーの優しい甘味と酸味も穏やかで飲みやすいのがいい♪軽い前菜をつまみながら昼からカンパイ!



★ペットナット・ロゼ[2023]

産地:スペイン
品種:ガルナッチャ100%

ラガスカ

2750円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

度数9%。ミネラル豊でキレのある酸があり、徐々にだし系の旨みや塩味広がる。和食やオイルサーディン。生ハムと野菜のサラダ等



★フォクシー
[2022]

産地:オーストリア
品種:グリュナー・ヴェルトリーナー100%

ヘルベルト・ツィリンガー

3020円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口

ロワールらしい爽やかさと程よい酸、旨みのある優しい味わい。海のミネラル感や塩味があって、魚介類と合わせたくなる味。



★クール・ド・レザン[2024]

産地:フランス ロワール地方
品種:ミュスカデ100%

マルク・ペノ

3480円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

オレンジ・辛口

金木犀の香り、あんずの果実味で渋味少なくとても親しみやすいオレンジ。味のまとまりもよく、餃子などの軽い中華やサーモンと。



★セიმ・リヴァー・トワイス
・オレンジ[2023]

産地:フランス ローヌ地方
品種:グルナッシュブラン20%、ローレ20%、ヴァイオニエ20%、ユニブラン20%、ミュスカ系20%

セიმ・リヴァー・トワイス

3120円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

オレンジ・辛口

ほんのり甘く華やかな黄色い花の香り。杏のような果肉の旨みとタネのようなビターで軽い渋みが広がる。ローストチキン+スパイス



★マセラシオン[2023]

産地:オーストラリア
品種:マスカット、アルネイス、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ

ダス ジュース

3910円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム

フランボワーズ香るフレッシュで軽やかな赤系果実。口中でじわっと旨み広がる!豚肩ロースソテー、ジャムと黒胡椒で。



★バリー[2023]

産地:フランス ローヌ地方
品種:グルナッシュ70%、シラー30%

オジル

2980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム

チリのイメージが変わる1本。開けたてピリッ感あり、優しいタンニン、鯉だしの味わいがじんわり旨い。鯉のたたきや焼鳥と!



★ピペーニョ[2021]1リットル

産地:チリ
品種:パイス100%

カシック・マラヴィツィヤ (750ml換算: 2723円)

3630円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム〜フル

濃縮果実の旨味たっぷり。完熟したブドウの甘味と旨い酸や渋味もよく溶け込み美味しい。ラグーのようなトマト煮込みや焼肉など



★アグリコラーエ[2022]

産地:イタリア/ピエモンテ州
品種:バルベラ100%

クレアルト

3480円

YouTube

【ライブ配信】
6/3(火) 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。



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8

生産者「ヘルベルト・
ツィリンガー」訪問

最後の訪問先は、オーストリア・ニーダーエスタライヒ州ヴァインフィアテルにある生産者、ヘルベルト・ツィリンガーさんです。オーストリア最北の産地で、より涼しい気候の地域に位置しています。(中略)
ワイナリーに到着すると、すぐに綺麗なテイスティングルームに案内していただきました。そして、私たちに合わせてドイツ語ではなく英語で説明をしてくれました。以下がその内容です。



「この地域は内陸性気候で、日中は非常に暖かく、夜間は冷涼という、ぶどう栽培に理想的な条件を備えています。ワイナリー自体は非常

に小さい家族経営で、現在の保有面積は16ヘクタール。すべてビオディナミ栽培です。できる限り手を加えない、ピュアであることを大切にしています。

この地域は白ワインの銘醸地で、オーストリアの主要な白ぶどう品種であるグリュナー・ヴェルトリーナーを70%以上の割合で栽培しています。(中略)
テイスティングもたくさんさせていただきました。(中略)

ツィリンガーさんは、グリュナー・ヴェルトリーナーこそが世界で最も素晴らしいワイン用ぶどうだと確信しており、それを育ててワインを造ることを幸せに感じています。
「畑の個性、テロワールの魅力を伝えたい」と熱く語ってくれました。



記事の
全文は
こちら

