

9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。



【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 微泡白 辛口

白い花、ハーブの香り、微泡。爽やかな柑橘系の味とハーブの風味。果実の旨さたっぷり。白身魚のグリルとローズマリー、食事と◎



★マルヴァジア・フリッツァンテ

収穫年: 2023年
産地: イタリア/エミリア・ロマーニャ
品種: マルヴァジア100%
アルコール度数: 12%

カミッロ・ドナーティ

3410円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 白 辛口

やや濃い果実味の中に、ミネラル感や塩味、スパイシーさを感じる。レモンライムの爽やかさも有り旨い。アジフライ、魚介類等



★フェテアスカ・レガーラ

収穫年: 2023年
産地: ルーマニア/トゥルチャ
品種: フェテアスカ・レガーラ100%
アルコール度数: 12.5%

ラ・サバタ

2780円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

人気のUFOラベルの白入荷! 白い花の香り、爽やかな酸と旨味のあるミネラルの共存が残暑にピッタリ。フリットや鶏ハムサラダと



★グレープ・アブダクション・カンパニー・ホワイト (1L瓶)

収穫年: 2024年
産地: スロヴェニア
品種: ピノ・ブラン80%、イエロー・ミュスカ20%
アルコール度数: 13%
(750ml換算: 2760円)

グンツ

3680円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 ロゼ 辛口

アロマ華やか。爽やかでほんのり炭酸感じるスルスル系。チェリーのような酸味が美味しい。サラダ、サンドイッチ等の軽食と



★ツィニ ロゼ (1L瓶)

収穫年: 2023年
産地: オーストリア ブルゲンラント州
品種: ゲルバームスカテラー、ソーヴィニヨンブラン、ヴェルシュリースリング、ツヴァイゲルト
アルコール度数: 11%
(750ml換算: 3428円)

ツィニエル

4570円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 ロゼ 辛口

旨味と味のあるやや濃いめのロゼ。豊かなミネラルとキレがあり食中酒にピッタリ! 赤身魚、餃子などの中華、エスニック系にも



★レシャッペ・ベル ロゼ

収穫年: 2022年
産地: フランス/ルーション地方
品種: シラー75%、サンソー25%
アルコール度数: 12.5%

ル・ブー・デュ・モンド

3280円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 オレンジ 辛口

ゆずのような香りと、色々な柑橘をギュッと混ぜ込んだような果実味に広がる穏やかな渋味が旨い。豚肉のカツレツや鶏肉の香草焼きなどと



★レ・モーレ

収穫年: 2023年
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%
アルコール度数: 12%

クアルティチェッロ

4280円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム

爽やか飲みやすい。ピノノワールのエレガントさも有りながら親しみ易い。軽いタンニン、旨みも広がる。軽いお肉料理、カツレツ等



★ボンツィヒター

収穫年: NV
産地: オーストリア ブルゲンラント州
品種: プラウフレンキッシュ、ピノ・ノワール、シラー
アルコール度数: 12.5%

ヴェニンガー

3340円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

熟成感のある干しぶどう的な風味、滑らかで渋味の溶け込んだ味わいには豊かな旨味あり。豚の角煮やひき肉料理、焼肉とぜひ。



★シャルミール・ルージュ

収穫年: 2019年
産地: フランス/ラングドック地方
品種: メルロー50%、ボルタン20%、シラー20%、カベルネ・フラン10%
アルコール度数: 13.5%

マラヴィエイユ

2300円

YouTube 【ライブ配信】
9/5(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	

【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)

長野・山梨

ワイナリーツアー

8月24日~26日に、長野・山梨ワイナリー
ツアーを開催しました。

今回は、そのツアーのことを書きたいと思
います。

今回のツアーは、8月開催を要望されて
いるお客様からのリクエストにお応えして
、初めてこの時期に実施する国内ツアー
になりました。

生産者が収穫期で忙しい時期なので、な
るべく迷惑にならないように配慮しな
がら訪問しました。

この時期の訪問は初めてだったのですが
、そのおかげで、収穫前の熟したブドウを

1日目

見ることができ、訪問先によっては、ブドウを食
べさせてもいただきました。

これまでに国内の産地は、山梨、長野、北海道、
山形と主要なワイン産地に行きました。次の訪
問先として、新潟なども候補にあげりましたが、
その地に知り合いもいないことと、もう一度長野
に行きたいという要望もあり、「長野・山梨」に決
めました。

前回のツアー参加者からのお声から、「美味しい
食事を楽しめる場所に行きたい」というお声を
多くいただいていたので、何よりも優先して以前
行って美味しかった
お店のディナーを
予約しました。



記事の
全文は
こちら

