

11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♪】 微泡ロゼ 辛口

微炭酸の爽やかで軽やかな口当たり。後口には果実の旨みも感じられて、お食事との相性も◎魚料理全般、南蛮漬け、フライ等

★ペティヤン・ナチュレル アンドレ・ロゼ



シファニ

収穫年: 2023年
産地: チェコ モラヴィア地方
品種: アンドレ100%
アルコール度数: 11.5%

11月限定特価
(通常3,880円)

3200円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

グレープフルーツや洋梨の穏やかな風味や苦味が美味しい。ミネラルもあり後口のキレも良く、グラタンなどのクリーム系料理と

★ビアンココストイエッラ



アッラ・コストイエッラ

収穫年: 2024年
産地: イタリア ヴェネト州
品種: タイビアンコ、モスカートビアンコ、セルブリーノ
アルコール度数: 12.5%

2750円

【オーナー 山本みかのイチオシ♪】 白 辛口

洋梨や青リンゴの香り、爽やかでスッキリとした果実味が素直に美味しい。特に野菜と相性が良く、和食全般や鯛のカルパッチョ等

★マウスィ



ハレタ

収穫年: 2024年
産地: オーストリア/ブルゲンラント州
品種: グリューナー・ヴェルトリーナー100%
アルコール度数: 11.5%

30本限定

3020円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 白 辛口

程よい果実味とフレッシュ感、ミネラル豊かで旨みも広がる。魚介類との相性が抜群に良い。ナチュラルでコスパの良いワイン。

★ペルル・ナチュール



フィレモン

収穫年: 2023年
産地: フランス/南西地方
品種: レンドレル100%
アルコール度数: 13.0%

11月限定特価
(通常3,080円)

2980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 オレンジ 辛口

ライチやマスカットの香り、とてもまとまりの良い落ち着いた果実味が旨味となってはっきりと広がる。小籠包など旨味のある中華と

★エッシャープ・ディ・ガルン



アンドレ・ロレール

収穫年: 2017-2023年
産地: フランス/アルザス地方
品種: オーセロワ、シルヴァネール、リースリング
アルコール度数: 12.0%

4620円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

フレッシュな赤果実の風味、スパイシーさやきめ細かいタンニンにも旨味があり後口も良い。バーベキューや粗びきソーセージなどと

★シラー・メール・ナチュール



ベネデッティ

収穫年: 2023年
産地: フランス/ローヌ地方
品種: シラー100%
アルコール度数: 13.5%

3000円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

8年もの長期熟成で酸とタンニンがよく溶け込み、豊かな旨味が夜な夜なまったりと楽しめる。熟成チーズやドライフルーツと。

★イル・ピオニエーレ



ナタリーノ・デル・プレーテ

収穫年: 2017年
産地: イタリア/プーリア州
品種: ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラ
アルコール度数: 15.0%

2970円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 重め

ぶどうの凝縮したうまさと、荒削りの渋みが美味しい。酸味のバランスもよく、アルコール感も高め。ブルーチーズやステーキ等と

★モンテプルチアーノ ・ダブルッツォ



ラシッチ

収穫年: 2021年
産地: イタリア/アブルッツォ州
品種: モンテプルチアーノ100%
アルコール度数: 15.5%

3850円

YouTube [ライブ配信] 11/1(土) 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

3日目

朝一で、山梨のワインを扱っている「新田商店」さんにお伺いしました。種類もとても豊富に揃っています。ホテルからワイナリーに向かう途中にあったので、上手に時間を使って、30分ほどの短い時間でしたが、立ち寄ることができました。

この後は「奥野田ワイナリー」さんへ。こちらを訪問するのは初めてなのですが、22名という人数でも受け入れていただけたということと、こだわりの強そうなワイナリーだったので選びました。今回は、見学とテイスティングのコース

をお願いしました。

オーナーの中村さんの説明がとても面白く、わかりやすい内容でした。その様子は、YouTubeでもご覧いただけます。

実際に畑を回りながら、棚仕立てのブドウ(近隣の別の所有者のもの)と垣根仕立てのブドウの違いなども説明していただき、食用ブドウとワイン用ブドウの違いがとてもよく理解できました。



記事の
全文は
こちら

