

仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml



説明

※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。

1. ザ・プリズナー シャルドネ (2021) カリフォルニア / 白 / 辛口

通常価格：12,606円

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバーメダル！

テイスティングノート バニラ、クレームブリュレ、焼いた林檎のアロマが勢いよく広がる。フルボディで、リッチな味わいは、パイナップルとトーストしたオークと素晴らしく調和する。バランスの取れた酸味に、滑らかな後味が続く。

合う料理 チーズ、シーフードなどと好相性、またそのままでも愉しめる。

葡萄品種 シャルドネ、ルーサヌ、ゲヴェルツトラミナー

2. ザ・プリズナー ソノマ・コースト ピノ・ノワール (2021) カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常価格：15,070円

テイスティングノート 力強く豊かな果実味を示し、黒果実のたっぷりとした濃厚さを感じる。伝統にとらわれず造るレッド・ブレンドと同様、象徴的なスタイルで造るピノ・ノワールとシラーをブレンドし、ブラックチェリーのアロマが開き、ほのかな松葉とトーストしたバニラを伴う。口に含まれる深いブラックチェリーが際立ち、トーストしたバニラの風味が広がり、口中を満たし、長い余韻の後味が続く。フレンチオーク樽での熟成により、ソノマ・コーストが生み出す赤ワインの風味を最大限表現している。絶妙な味わいを持つカリフォルニアワイン。

合う料理 チーズと好相性、またそのままでも愉しめる

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

3. ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2021) カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常価格：13,519円

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 ブロンズ！

テイスティングノート ノーズはドライブラックベリー、ドライアサイーベリー、シーダーとほのかなタバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグなどの甘いスパイスのアクセントが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリーソース、微かなアニスの風味が調和し、熟したタンニンとバランスの取れた柔らかく力強い後味へと続く。

合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック

4. ザ・プリズナー カベルネ・ソーヴィニヨン (2021) カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常価格：16,720円

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバーメダル！

テイスティングノート 大胆で果実味豊かなザ・プリズナー・カベルネ・ソーヴィニヨン・レッドは、濃厚な濃い果実をたっぷり示す。伝統にとらわれず、目標とする味わいを表現するためにブレンドしており、オリジナルのプリズナー・レッド・ブレンドと同じ象徴的なスタイルで造る。ブラックチェリーと熟したプラムのアロマにバニラとベーキングスパイスが重なり、一口ごとに濃縮された黒系果実の風味が広がり、みずみずしくふくよかな口当たりと長い余韻で締めくくられる。カリフォルニアの有名なナパ・ヴァレーで収穫された葡萄を使用し、新旧のフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽を組み合わせた樽で15ヵ月間樽熟成させることで、風味を存分に引き出し、カリフォルニアワインの中でも絶妙な味わいを生み出している。

合う料理 そのままでも愉しめる、またチーズ、グリルステーキ、ローストキノコなどと合う

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、プティ・シラー

5. サルドシュナン・ブラン (2021) カリフォルニア / 白 / 辛口

通常価格：10,450円

テイスティングノート パイナップル、白桃、ほのかなブラウンスパイスマッサージのまっすぐな芳香を示し、繊細かつ大胆さを感じる。快い密度とボディを持ち、パイナップルとたっぷりの蜜を持つリンゴの爽やかな風味を表す。カリフォルニアの様々な畑から収穫された葡萄を、ステンレスタンクと一部樽で発酵している。シュナン・ブラン、マスカット、ヴェルデーリョが見事に融合した、芸術的ブレンド。繊細で柔らかな口当たりと、爽やかな酸味のバランスが素晴らしい。

合う料理 酢豚やパッタイなどのアジア料理、ブリーやモッツァレラ、山羊のチーズなどのソフトチーズと好相性。冷蔵庫で2時間から2時間半ほど冷やしてお召し上がりください。

葡萄品種 シュナン・ブラン 90%、マスカット 7%、ヴェルデーリョ 3%

サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証

6. サルド ジンファンデル (2021) カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常価格：11,110円

受賞歴 ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 プラチナメダル！

テイastingノート 濃いルビー色。レッドチェリー、ブラックチェリー、ブラックベリー、胡椒、焼いたスパイスの芳香を示す。生き生きとした果実、スパイス、ほのかなチョコレートの味わいが広がる。

合う料理 バーベキュー・リブ、漬けマグロなどと好相性

葡萄品種 80% ジンファンデル、12.5% プティ・シラー、7.5% グルナッシュ/プリミティーヴォ/シラー

※ご案内状況により事前予告無くヴィンテージを変更する場合がございます、ご了承ください。

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品一部を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す