

シルバーウィークスペシャル泡白赤Mix6本セット

9708462



仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

※在庫状況により、ヴィンテージの変更または同等品に変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。

※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。

1. シン キュヴェ ブラン オーストラリア、南オーストラリア、クナワラ / 白 / 泡 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2019 ゴールド、第20回 ジャパン・ワイン・チャレンジ 金賞、ロバート・パーカー 86ポイント！

テイスティングノート ライトで淡い麦わら色をし、生き生きとした泡が絶えなく連続して出てくる。ノーズは素晴らしい豊かでクリーン、実に芳香が強く、ピーチのタッチがあり、更に繊細なイーストのニュアンスを持つ。風味はドライでエレガント、ヴェルヴェットの様なクリーミーさを持ち、クリーンでフレッシュな後味がある。アペリティフとして、またいつでも少しの泡が生活の喜びを増やしてくれます。

葡萄品種 88% シャルドネ、12% ピノ・ノワール

2. パナメラ シャルドネ (2022) アメリカ、カリフォルニア / 白 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2024 ゴールドメダル&タイ料理に合うワイン、中華料理に合うワイン選出！

テイスティングノート 鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、リンゴ、梨の生き活きとしたアロマが立ち上り、ほのかなバニラとシナモンを伴う。熟した梨と、マイヤーレモンの美味しい風味に、キャラメルを少し含む。テクスチャーは豊かでまろやか、キリッとした後味へと続く。

合う料理 ハーブで焼いたチキン、グリル/蒸したサーモン、マカロニチーズ、シーザーサラダなどと好相性

葡萄品種 90% シャルドネ、10% 様々な白葡萄

3. ピーロート・エステート ブルクライヤー リースリング ドライ (2022) ドイツ、ナーエ / 白 / 辛口

テイスティングノート とても香り高く、グリーンアップル、柑橘類、桃を含む。ミネラルを感じ、エレガントな酸味のストラクチャーを持つ、素晴らしいリースリング。

合う料理 伝統的な魚料理、ヒラメのムニエルなどと好相性。

葡萄品種 リースリング

4. トソ マルベック (2022) アルゼンチン、メンドーサ、マイブ / 赤 / 辛口

受賞歴 ヴィノス 90ポイント！

テイスティングノート クリーンでフルーティなノーズ、プラムとマルメロの芳香を示し、微かにエレガントなオークを伴う。ブラックベリーとリコリスの果実味を含み。リッチで長い後味は、バニラとオークの余韻を感じる。

合う料理 グリルした肉、ラム肉料理またはイタリアの Pasta 料理などと合わせて。

葡萄品種 100% マルベック

5. パナメラ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2024 シルバー！

テイスティングノート 深いルビー色。果実とスパイスが特徴的。ブラックベリー、ブラックチェリー、キャラメルのアロマを示す。プラム、ブラックベリー、キャラメルのジューシーな風味を感じる。素晴らしいバランスに、心地よい酸味と柔らかいタンニンを持ち、長く滑らかな後味が続く。

合う料理 グリル肉、パスタ、ハンバーガー、ブリーやチェダーチーズ、チョコレートのデザートなどと好相性

葡萄品種 78.95% カベルネ・ソーヴィニヨン、10.9% ルビーレッド、2.89% ピノ・ノワール、7.26% その他

6. メナージュ・ア・トロワ ミッドナイト (2021) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2023 ダブルゴールド！

テイスティングノート 華やかなガーネット色。官能的なブラックベリーとふくよかでスパイスの効いたプラムとカシスの風味を示し、モカとエキゾチックなスパイスのニュアンスを伴う。シルクのように滑らかで、長く力強い後味が続く。

合う料理 牛肉、豚肉、濃厚な料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどに合う、万能な一本。

葡萄品種 47% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン、11% プティ・シラー、2% その他

サステナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル/サステナブル・ワイングローイング認証、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

※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
- ・一部商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す
- ・ラッピング不可
- ・熨斗対応不可