

# ジェームス・サックリング高得点白ワイン6本セット

ト

9708587



## 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. セコイア・グロウヴナパ・ヴァレー シャルドネ (2021) アメリカ、カリフォルニア、ナパ・ヴァレー / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 91ポイント！

テイスティングノート 繊細なたっぷりとした白い核果、黄色い花、ほのかなトロピカルフルーツのアロマを示し、トーストしたヘーゼルナッツ、カシューナッツ、レモンカードのアクセントが加わる。ミディアムボディ、焦点の定まったタンジェリン、洋ナシ、濡れた石、レモンオイルの風味を持ち、ミネラルと鮮やかな酸味を含む長く爽やかな後味が続く。

葡萄品種 シャルドネ

サステナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー、ナパ・グリーン・ランド、フィッシュ・フ렌ドリー・ファーミング

### 2. ルガーナ プロレッティーノ (2021) イタリア、ロンバルディア、ルガーナ / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 91ポイント！

テイスティングノート 少々熟した果実、桃、イエローアップル、バラの花びらにフレッシュな芳香の含みを持つ。きれいな組成にキリッとした酸味を伴う。

合う料理 鍋、白身肉、甲殻類、半熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% トゥルビアーナ

### 3. ローレンツ・ファイヴシンキング グリュナー・フェルトリーナ (2022) オーストリア、ニーダーエスタライヒ / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 90ポイント！

テイスティングノート 非常に魅力的なリンゴ、桃、柑橘類からのフルーツのブーケに、典型的なフェルトリーナ種のスパイスや少々白胡椒の含みを伴う。柔らかくジューシーな風味は、洗練された酸味が支える。ワインが口の中で歌っている！

葡萄品種 100% グリュナー・フェルトリーナ

認証 サステナブル認証

### 4. パロナークブラン (2020) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 93ポイント！

テイスティングノート 緑がかった、透明な色合い。洗練されたエレガントなノーズは、洋ナシとトロピカルフルーツのアロマを示し、ほのかなナツメグとパフペイストリーを伴う。クリーンでフレッシュなアタックは、たっぷりとしたフルボディで官能的なミッドパレットへと導かれ、ハチミツとアカシアの花を含む。長い余韻の後味は、素晴らしく調和が取れている。

合う料理 シーフード、魚（ホタテのカルパッチョ、マグロのタルタル、刺身）、リゾット、山羊のチーズ、タラのフィレ、ズッキーニと山羊のチーズのピザ、ガーリックニョッキにアスパラガスとヘーゼルナッツバター添えなどと合う。

葡萄品種 98% シャルドネ、2% シュナン・ブラン

認証 HVE3認証

### 5. シガリュスブラン (2022) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 92ポイント！

テイスティングノート 熟した柑橘類（グレープフルーツ）、桃、ハチミツ、ドライフルーツの濃厚で複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。味わいは濃厚で滑らか、熟してバニラ、トースト、バター、トロピカルフルーツをたっぷり感じられ、長い余韻の後味が続く。

合う料理 アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

認証 デメテル、EUオーガニック

### 6. タラバカ グラン・レゼルバ シャルドネ (2023) チリ、アコンカグア・ヴァレー / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 91ポイント！

テイスティングノート 緑がかった淡い黄色。濃いノーズはエレガント、フレッシュでとてもフルーティー。ピンクグレープフルーツやライムなどの柑橘系のアロマが際立ち、パイナップルなどの甘い含みや、ミネラルのニュアンスも感じる。フレンチオーク樽熟成によるバニラとトーストしたアーモンドのほのかなアロマが、すべてを引き立てている。快活で生き生きとした、ジューシーで繊細な味

PIEROOTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)

電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)

わいは、ミディアムからフルボディ。素晴らしいミネラルの余韻を持ち、オレンジピールやピンクグレープフルーツのような柑橘類が広がる。素晴らしくバランスが取れていて、クリーミーなテクスチャーの後味を伴う。

**合う料理** スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズ

**葡萄品種** 100% シャルドネ

**認証** チリ：サステナブル認証

※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
- ・ギフトラッピング不可
- ・熨斗対応不可