

仕様

スタイル：セット

説明

空が高くなり秋の気配が漂う、穏やかな季節の始まりにおすすめのセットです。少し暑さの残る明るい時間には、柔らかく広がるドイツのフルーティなゼクトを開けて。夕方の心揺さぶる頃には、華やかな香りとコクのある白でゆったりとした時間を過ごし、ディナータイムにはバランスの取れた赤ワインをお楽しみください。

本セットは下記ワインが1本ずつ含まれています。



1. レゼルヴ・デュ・シャトー・クロワ・ムートン (2019)

テイastingノート 美しく輝くルビー色、凝縮している。ノーズは繊細で複雑さも示し、赤果実を思わせる黒果実の含みを表す。豊かで美味しく、調和の取れた果実味の余韻が素晴らしい。

合う料理 赤身肉、焼き肉、ジビエ、チーズなどと好相性

生産国 フランス

2. シャトー・グラン・マズロール (2019)

フェミナリーズ国際ワインコンクール金賞、ジルベール・エ・ガイヤール金賞、リヨン国際ワインコンクール金賞、フランクフルト・インターナショナルトロフィー金賞

テイastingノート 深みのある、濃く美しいルビー色。ノーズはフルーティさが際立っている。赤果実とカシスのアロマを前面に感じ、最後まで感じるグーズベリーの素晴らしい含みが支える。まろやかで美味しい、溶け込んだタンニンがエレガントな骨格を表している。

合う料理 鴨の胸肉、グリルしたビーフと好相性。

生産国 フランス

3. MM エクストラ・ミディアム ドライ

テイastingノート 淡い黄色。フルーティー、フルボディワイン。心地よくマイルドな味わい。

生産国 ドイツ

4. グリッロ シチリア、イ・モーリ (2020)

テイastingノート フレッシュで繊細なブーケを示し、フルーティーで心地よいアロマと柑橘系の香りを持つ。風味がよく、前菜や料理とよく合う。8-10℃でサーヴ

合う料理 アペリティフとして、また魚料理などと好相性。

生産国 イタリア

5. イ・モーリ、レジェルメンテ・アパシート・ロッソ (2020)

テイastingノート 凝縮した赤色。フルーティーなノーズは、軽やかな花を含む。素晴らしいストラクチャーに、濃い心地よい味わいを持つ。肉や魚料理と完璧に合う。サーヴ温度：16-18℃

合う料理 肉料理や甲殻類の料理などと好相性。

生産国 イタリア

6. ロッソ・モリーゼ・リゼルヴァ

テイastingノート 鮮やかで力強い赤色をし、熟成を経るとガーネット色へと変わる。力強い特徴と優美なワインブーケを持つ。フルボディで、融和しなやか少々タニックなフィニッシュを示す。

合う料理 ローストしたジビエ料理、グリルしたお肉料理やサラミなどと好相性。

生産国 イタリア