

仕様

スタイル：セット

容量：free

説明

本セットは下記ワインが1本ずつ含まれています。

1. シャトー・クーラック(2018)

テイスティングノート フランス産赤ワイン。深いルビー色。テロワールのとても表情豊かで複雑なノーズを示し、ブラックベリー、カシス、ブルーベリーなどの碎いた黒果実を感じる。南フランス地方で見られるタイムやローズマリーなど、さまざまな植物を含み、ガリグも加わり、黒胡椒やリコリスなどのスパイスが支える。口に含むとアタックは生き生きとして力強く、芳醇なアロマとある種の甘さに、高いポテンシャルを感じる。ノーズと同じ味わいは、リコリスと碎いた黒果実が際立ち、長い余韻の後味はガリグを含む。見事な生き生きとしたタンニンと滑らかなミッドパレットの素晴らしいバランス、しっかりした余韻にたっぷりとした甘さのが長く続く。

合う料理 グリルしたビーフなどと好相性。

葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、クノワーズ

サスティナブル認証 HVE3認証

受賞歴 デキャンタ?90ポイント、ロバート・パークー90ポイント

2. レ・ペリュシュ ヴーヴレ シュナン・ブラン(2020)

テイスティングノート フランス産白ワイン。黄金色に輝く鮮やかな黄色。アカシア、洋ナシ、カリソなどの素晴らしいアロマを示し、味わいは甘みと酸味のバランスが良く、ほのかなミネラルを感じる。

合う料理 前菜、甘辛煮料理、魚介類、焼き魚などと好相性。

葡萄品種 シュナン・ブラン

3. オーバーベルゲナー・ヴルカーンフェルゼン シュペートブルグンダー(2019)

テイスティングノート ドイツ産赤ワイン。ルビーがかったレンガ色。ノーズは魅惑的で力強い熟したブラックチェリーと黒果実、軽やかなハーブの含みを示す。フルボディ、豊潤な味わいを持ち、とてもエレガント。

合う料理 ジビエ、グリル肉の蒸し煮としっかりしたソース添え、チーズと好相性。

葡萄品種 シュペートブルグンダー

4. ムンダナ(2021)

テイスティングノート ハンガリー産赤ワイン。チェリーレッド色。ノーズはイチゴとラズベリーを示す。軽やかな酸味と濃い甘味を感じる。フルーティーで調和の取れた味わいを持ち、とても飲みやすい。

合う料理 フルーツのデザート、チョコレートムース、チーズを好相性。

葡萄品種 ブラウフレンキッシュ

5. マーク・ウェスト ピノ・ノワール(2019)

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

PIEROTH

テイスティングノート カリフォルニア産赤ワイン。ミディアムボディ、ブラックチェリー、イチゴ、プラムの芳香を示し、柔らかいタンニンを持つ。

合う料理 ローストしたチキンやポーク、ソフトチーズなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

6. クレイ・クリーク・ヴィニャード ピノ・ノワール(2020)

テイスティングノート カリフォルニア産赤ワイン。プラム、トースト、モカのアロマを示し、たっぷりとしたブラックチェリー、プラウ、バニラとスパイスの味わいを感じる。ジューシーなミディアムボディは、まろやかなタンニンを持つ。

合う料理 マグロ料理、ローストダック、ベリーソース添えのポークチョップなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

サスティナブル認証 CCSWカリフォルニア・サスティナブル認証