

おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

**シャンパーニュが入ったスパークリングワイン
 5本セット【Aセット】 11,000円**

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
 ワインタグとして
 ご利用ください。

ワインの首に
 つけると便利



h7230525

シャンパーニュが入ったスパークリングワイン5本セット【Aセット】11,000円



深みによるインパクトを与えるシャンパーニュ
グラン・レゼルヴ ブリュット

生産者	ニコラ・フィアット
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール40%、ムニエ40%、シャルドネ20%
合う料理	スモークサーモン、鶏肉ときのこの炒め物

〈ワイナリー・造り手について〉
 ニコラ・フィアットは、創始者が存命の唯一のシャンパン・メーカーで、創設からわずか30年余りで販売数量フランス国内No.1とめざましい躍進を遂げたブランドです。醸造設備からパッケージまで、常に一流を目指してきた創始者の情熱とセンスが反映されています。
 〈香りや味わいについて〉
 ジューシーな梨やアプリコットのアロマと、きめ細やかな泡が時間をかけて立ち上っていきます。複雑に絡み合いながらもシンプルであり、フレッシュな中に衝動的な力が働く、何にでも合わせやすいシャンパーニュです。



シャンパーニュが入ったスパークリングワイン5本セット【Aセット】11,000円



バルセロナの華やいだ雰囲気を表したカヴァ!
コドルニウ・バルセロナ 1872 ブリュット

生産者	コドルニウ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	マカベオ35%、チャレッロ35%、パレリャーダ30%
合う料理	焼き野菜、白身魚のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
 コドルニウは1551年に創業し、1872年にスペインで初めてカヴァを造ることに成功したワイナリーです。伝統と革新性のあるワイナリーで、カヴァ本場のスペインでの販売数量はNo.1を誇ります。
 〈香りや味わいについて〉
 バルセロナをイメージしたカラフルなモザイクデザイン。青リンゴやレモン、ペナなどのフローラルなアロマ、バランスが良くクリーミーでフレッシュな口当たり、オーガニックならではのやさしい果実味が楽しめます。



シャンパーニュが入ったスパークリングワイン5本セット【Aセット】11,000円



土着品種のポテンシャルを最大限に引き出した
 スパークリングワイン
グレコスプマンテ ブリュット

生産者	モンテソーレ
産地	イタリア カンパニア
ブドウ品種	グレコ100%
合う料理	地中海料理、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
 1990年にデ・サンティスファミリーにより設立された家族経営のワイナリーです。国際化の波に流されず、この土地の土着品種のみでワインを造りたい、この土地の素晴らしさをワインを通してお客様に伝えたい、という熱い想いからワイン造りを行っています。
 〈香りや味わいについて〉
 ライムなどの華やかな香り。滑らかでドライな味わいで、白い花のような心地よいアフターテイストが特長です。グレコの特長である酸とミネラル感がしっかりしていてとてもバランスの良いワインです。



シャンパーニュが入ったスパークリングワイン5本セット【Aセット】11,000円



コクがありながら喉越しさっぱり!冷やしておいしい
 赤のスパークリング。食事と楽しむ辛口ランブルスコ
ランブルスコ ディ ソルバーラ セッコ

生産者	キアーリ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	ソルバーラ100%
合う料理	ポルピート(お肉と香味野菜と一緒に長時間ゆでた料理)、チーズ、バルサミコ酢を使った料理

〈ワイナリー・造り手について〉
 キアーリは1860年に創業したエミリア・ロマーニャ州世界で最も長い歴史を持つランブルスコ生産者です。ブドウの選別からシャルマ方式でゆっくりと行う泡の取り込みまで、細心の注意を払いながらワイン造りを行っています。
 〈香りや味わいについて〉
 明るいきれいなピンク色。熟したベリー系の華やかな果実のアロマに、スミレの花のニュアンスもあります。ドライでバランスの取れたボディと、長い発酵期間による細かい泡が特長です。



シャンパーニュが入ったスパークリングワイン5本セット【Aセット】11,000円



華やかで気品あふれる上質なスプマンテ
アカデミア ブルー

生産者	ボッテガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレラ(プロセッコ)100%
合う料理	ミートボールパスタ、トマトとマッシュルームのリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
 華やかなデザインボトルの先駆者ボッテガは、プロセッコの名産地コネリアーノ郊外に位置します。1900年代初頭から、時代に先駆けプロセッコをはじめとするスプマンテの製造を始めていました。
 〈香りや味わいについて〉
 淡い麦藁色。きめ細かく長くたなびくベルラージュ。ゴールデン種のリンゴ、パッションフルーツ、アカシアの花の豊かな芳香があります。非常にフルーティーな辛口で、ミネラルと酸のバランスの取れた心地よい味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット
【Bセット】7,700円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230526

100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット【Bセット】7,700円



まろやかでリッチ、いきいきとした酸のある
フルーティーな白ワイン

華やかリッチ
白

ティリア シャルドネ

生産者	ボデガス エスメラルダ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	野菜グラタン、鶏肉のクリームソース煮

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス エスメラルダ社は、カタナ家が経営するアルゼンチンでも有数のワイナリー。26-28度で12日間発酵、21日間のマセラシオンを経て6カ月間フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

熟したトロピカルフルーツ、ほのかな柑橘系果実や花を思わせる香り。まろやかでリッチ、洋ナシやイチジクのジャムのような風味に、バニラなどのスパイス、いきいきとした酸のあるフルーティーな白ワインです。



100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット【Bセット】7,700円



シャトー ラフィット ロートシルトを所有するDBR社が
南フランス・ラングドック地方で手掛けるワイナリー

キリッとフレッシュ
白

オーシエール シャルドネ

生産者	ドメヌ ド オーシエール
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシエールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ パロン ド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。ラングドックの伝統にドメヌ パロン ド ロートシルトが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造りを行っています。シャルドネは所有する畑の中でも、山の麓に位置する最も涼しいゾーンに植えられています。

〈香りや味わいについて〉

白い花や果実の香り。フレッシュで凝縮感あふれる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワインです。



100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット【Bセット】7,700円



バランスが良く、果実味豊かなブーケとデリケートな味わい
シャルドネ

アロマティック
白

生産者	ロス ヴァスコ
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	キノコを使ったお料理、カキフライ

〈ワイナリー・造り手について〉

ラフィットグループがチリでファインワインをつくるという開拓の志のもと、1988年から所有。植え替えや水源の確保、畑の区画ごとのミクロクリマの把握などを行い品質向上を測っています。自社畑の冷涼な区画と、カサブランカやレイダなどにある契約畑から、同社のスタイルに合ったブドウを選定して収穫しています。

〈香りや味わいについて〉

メロンやグレープフルーツに、シャルドネ特有のヘーゼルナッツを想わせる香り。口を含むとリッチで、しかもフレッシュで心地よい果実味が広がり、しっかりした構成と長い余韻が感じられます。



100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット【Bセット】7,700円



約1000-1500mの標高にある
メンドーサの畑のブドウを使用

アロマティック
白

アラモス オーガニック シャルドネ

生産者	カタナ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードサラダ、天ぷら(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉

カタナの歴史は1902年にニコラ カテナ氏がイタリアよりアルゼンチンに渡り、メンドーサでブドウ畑を開墾したことから始まります。現在は当主の娘、ラウラが区画ごとの土壌研究などを行い、ブドウ栽培の品質向上に努めています。

〈香りや味わいについて〉

ストーンフルーツやトロピカルフルーツを想わせるフレーバーに複雑な香りが重なります。



100%シャルドネ!白ワイン5本飲み比べセット【Bセット】7,700円



熟したリンゴやメロンのアロマにキャラメルヒント。
爽やかな酸味と焦がしたオークのバランスが取れている1本
シャルドネ

華やかリッチ
白

生産者	スティムソン エステート セラーズ
産地	アメリカ ワシントン
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	クリームコロッケ、鶏のクリーム煮

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー サンミッシェルのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえるブドウを、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。シャトー サンミッシェルの祖にして、ワシントン州の豊かな農業文化を切り拓いたパロン フレデリック スティムソンへの敬意を込めて造られました。

〈香りや味わいについて〉

熟したリンゴやメロンを想わせるアロマに、キャラメルヒント。爽やかな酸味が焦がしたオークとバランスを保ちます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

全てメドック格付けセカンドワイン!
濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】 18,700円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230527

全てメドック格付けセカンドワイン!濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】18,700円



メドック格付け3級、シャトー ラグランジュのセカンドワイン
レ フィエフ ラグランジュ

生産者	シャトー ラグランジュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン47%、メルロー44%、プティ・ヴェルド9%
合う料理	スペアリブ、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け3級。1983年以降、ブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を図りました。シャトー ラグランジュのセカンドワイン。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで15-25日間発酵後、新樽を25%使用して樽熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。



全てメドック格付けセカンドワイン!濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】18,700円



AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オー メドック)に
位置するカントメルルのセカンドワイン
レ ザレド カントメルル

生産者	シャトー カントメルル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン
合う料理	牛肉のステーキ、豚のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オーメドック)に位置する格付け5級シャトー。主にシャトーの若木のブドウから造られ、グランヴァンより早くから楽しめます。

〈香りや味わいについて〉

タンニンがありますが繊細。赤い果実のアロマが心地よく、全体的に丸みを帯びた味わいで程よい熟成が感じられる1本です。



全てメドック格付けセカンドワイン!濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】18,700円



メドック格付け5級、シャトー デュ テルトルのセカンドワイン
レ オー デュ テルトル

生産者	シャトー デュ テルトル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン58%、カベルネ・フラン20%、メルロー10%、プティ・ヴェルド12%
合う料理	ローストビーフ、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け5級、シャトー デュ テルトルのセカンドワイン。所有する52ヘクタールの畑の主に砂利質に植えられた若木のブドウから造られます。

〈香りや味わいについて〉

滑らかでタンニンも柔らかく風味豊かな味わい。しっかりとした骨格もあり長期熟成のポテンシャルを持つ素晴らしいセカンドワインです。



全てメドック格付けセカンドワイン!濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】18,700円



メドック格付け5級、クロワゼ パージュのセカンドワイン
ラ ガバルド クロワゼ パージュ

生産者	シャトー クロワゼ パージュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン(セパージュ比率非公開)
合う料理	ローストビーフ、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け5級、クロワゼ パージュのセカンドワイン。シャトー ランシュ パージュと同じく、パージュの丘付近に位置するワイナリー。ポイヤックらしい、クラシックな味わいを守り続けています。

〈香りや味わいについて〉

ブラックベリーやカシスなどの黒系果実や、バラなどの花のニュアンス。柔らかい口当たりが特長の1本です。



全てメドック格付けセカンドワイン!濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】18,700円



メドック格付け5級、シャトー カマンサックのセカンドワイン
ラ クロズリード カマンサック

生産者	シャトー カマンサック
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン85%、メルロー15%
合う料理	牛肉のステーキ、赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

ラグランジュの西側に広がるサン ローラン村の畑を所有するメドック5級、シャトー カマンサックのセカンドワイン。シャトー カマンサックはサン・ジュリアンとの村境、シャトー グリュオ ラローズの奥のサン ローラン村に位置するワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ由来のしっかりした酸とタンニン、メルローのジューシーさと甘さが非常に良いバランスの赤ワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセレクション 2023年 10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット
【Dセット】 11,000円

1/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
 ワインタグとして
 ご利用ください。

ワインの首に
 つけると便利



h7230528

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



7万人テイスターセレクション金賞受賞

シャトー ラフォレ 2021

生産者	ジネステ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン40%
合う料理	チーズフォンデュ、鶏肉のトマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドー右岸に位置するジネステ社の所有ワイナリー。世界約70か国との取引があり、世界各国のワインラヴァーに品質の高いワインを届けています。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった深いルビー色。赤い果実の力強い香りを感じられます。リッチでくせのない味わいで、長く綿のような余韻が続きます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞、

マコンコンクール金賞受賞

シャトー ル フレーヌ 2019

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン18%、マルベック2%
合う料理	ラタトゥイユ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからのワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビー色。熟した果実、トーストの香りを感じられます。まろやかでくせのない、骨格のある味わいが特長の1本です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



ジルペール&ガイヤール金賞受賞

シャトー シャブロン 2018

生産者	トゥティアック
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	酢豚、ボルシチ

〈ワイナリー・造り手について〉

1974年に設立され、現在は450ものワイン生産者が加盟する協同組合です。5,400ヘクタールの広大なブドウ畑に細心の注意を払い、各畑から最良のテロワールを表現できる1本を追いかけています。

〈香りや味わいについて〉

美しいルビー色。熟した赤い果実の香りとスパイシーな香りがあります。口当たりはしっかりしており、果実とタンニンのバランスが良いです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞

シャトー ル グヴェルナン 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、カベルネ・フラン5%
合う料理	ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからのワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビー色。赤系果実と黒系果実の香りがあり、バランスの取れたフルーティーな味わいです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



リヨン国際コンクール金賞受賞、

フェミニナリーズコンクール金賞受賞

シャトー ローリオン 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン15%、カベルネ・フラン5%
合う料理	鶏肉のトマト煮込み、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからのワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤色。黒系果実とジャムのような果実の香りがあります。まろやかで、ベルベットのようタンニンのバランスが良い1本です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞、

テール・ドゥ・ヴァン金賞受賞

シャトー ロック ラジャール 2019

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー・シュペリエール
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、カベルネ・フラン20%
合う料理	ローストミート、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1986年にボルドーの中心部に設立されたユーロヴァンは、伝統的なボルドーワインを取り扱い卓越した個性で名高いグラン・ヴァン等の幅広いセレクションをお届けしています。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビー色。赤果実のフルーティーな香りと酸味のバランスがよく溶け合い、滑らかなタンニンを感じます。余韻も長く印象深い味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット 【Dセット】 11,000円

2/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230528

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



7千万人テイスターセレクション金賞受賞、ジルベール&
ガイヤール金賞受賞、フェミニリーズコンクール金賞受賞
シャトー トゥール ド ペリガル 2020

生産者	グラン・シェド・フランス
産地	フランス ボルドー・シュペリュール
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、マルベック10%
合う料理	赤身の肉、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
レ グラン シェド フランス グループは、ワイン生産者とパートナーシップを築
いている、ワインメーカーです。お客様に喜んでいただける高い品質のワイン
を提供し続けることを目標に様々な地域にワインを届けています。
〈香りや味わいについて〉
カンスのフルーティな香り。口当たりは滑らかで、タンニンを感じます。凝縮
感のある力強い味わいが特長の1本です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
フェミニリーズコンクール金賞受賞
シャトー クルティウ 2020

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、 カベルネ・フラン10%
合う料理	ガチョウのリエット、ポークチョップ、鴨料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1986年にボルドーの中心部に設立されたユーロヴァンは、伝統的なボルドー
ワインを取り扱い卓越した個性で名高いグラン・ヴァン等の幅広いセレクショ
ンをお届けしています。
〈香りや味わいについて〉
明るいガーネット色。フルーティさとスモーキーさを感じる香りです。新鮮
な味わいで、長い余韻が続く1本です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞、ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
7千万人テイスターセレクション金賞受賞
シャトー ピナス 2018

生産者	ジネステ
産地	フランス ボルドー・シュペリュール
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
合う料理	鶏肉、ローストミート

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドー右岸に位置するジネステ社の所有ワイナリー。世界約70カ国との取
引があり、世界各国のワインラヴァーに品質の高いワインを届けています。
〈香りや味わいについて〉
美しく濃いルビー色。フレッシュなフルーツのデリケートな香りがあり、しなや
かでエレガントな味わいです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



フェミニリーズコンクール金賞受賞、
ボルドーコンクール金賞受賞
シャトー エイクム 2019

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス コートブル
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、マルベック10%
合う料理	煮込みハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉
1986年にボルドーの中心部に設立されたユーロヴァンは、伝統的なボルドー
ワインを取り扱い卓越した個性で名高いグラン・ヴァン等の幅広いセレクショ
ンをお届けしています。
〈香りや味わいについて〉
朱色。スマイルの香りが感じられます。リッチでエレガント、キレのある味わい
です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞、リヨン国際コンクール
金賞受賞、ボルドーコンクール金賞受賞
シャトー ファヴォロー 2021

生産者	デスカス
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、 カベルネ・フラン10%、マルベック5%
合う料理	ビーフシチュー、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
アントルドゥメール地方の樽職人ジャン・デカスは、1861年にメゾン・ド・ネ
ゴス・デスカスを設立。彼はボルドーワイン防衛の発展に貢献した一人です。
〈香りや味わいについて〉
イチゴやプラム、ブラックベリーの香りです。フレッシュでなめらかな味わい
で、タンニンと長い余韻が感じられます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Dセット】11,000円



フェミニリーズコンクール金賞受賞
シャトー パス クラビティ 2019

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリュール
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・フラン13%、 カベルネ・ソーヴィニヨン12%
合う料理	煮込みハンバーグ、鶏料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以来、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、
各シャトーからのワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
濃いルビー色。熟した果実、トーストの香りです。まろやかでクセのない骨格
のある味わいが特長です。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット
【Eセット】11,000円

1/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230529

コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



銘醸地メドックのワインを手軽に楽しめる1本
デロー メドック

生産者	デロー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン(セバージュ比率非公開)
合う料理	ローストビーフ、ブリの照り焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1864年設立。ボルドーワイン業界における老舗企業として知られており、ボルドーワインの選定眼、ワイン育成、ブレンド技術の正確さ、いずれにおいても非常に高いレベルを維持しています。

〈香りや味わいについて〉

赤いベリーを想わせる華やかな香りが特長。深みのある濃いルビー色でカシス、ダークチェリー、黒胡椒、バニラの豊かな香り。口当たりは柔らかく、なめらかなタンニンがバランス良く調和し、心地よい余韻が優雅に感じられます。



コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



150年以上の歴史・伝統・技術の結晶
デロー ボルドー ブランセック

生産者	デロー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミヨン60%、ソーヴィニオン・ブラン30%、ミュスカデル10%
合う料理	魚介のサラダ、天ぷら、あさりの酒蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

1864年設立。ボルドーワイン業界における老舗企業として知られており、ボルドーワインの選定眼、ワイン育成、ブレンド技術の正確さ、いずれにおいても非常に高いレベルを維持しています。

〈香りや味わいについて〉

少し緑色を帯びた輝かしい黄色。柑橘系フルーツや白い花の香り。バランスの素晴らしいに加えて、フレッシュかつフルーティーな味わいがデイリーワインとしてもおすすめの1本です。



コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



クリーンで果実味あふれる味わい
セフィーロ メルロ

生産者	ヴィニャ カサブランカ
産地	チリ カサブランカ・ヴァレー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	ポロネーゼの Pasta、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

1992年設立。カサブランカ・ヴァレーのバイオニアのワイナリーの1つです。セフィーロとは「神の風」を意味し、ヴァレーの南側からの霧と風が冷たい空気を作り出し、品質の高いワインを生み出すことにちなんで、ブランド名になりました。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった深い赤色。熟した赤系果実とスパイスのバランスのよいアロマがあり、クリーンで果実味あふれる味わいが感じられます。熟成感のあるタンニンが、9カ月の樽熟成によりやわらかく、上品に溶け合っています。



コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



リッチで複雑な味わいのソーヴィニオン・ブラン
セフィーロ ソーヴィニオン・ブラン

生産者	ヴィニャ カサブランカ
産地	チリ カサブランカ・ヴァレー
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	シーフードグラタン、海鮮カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

1992年設立。カサブランカ・ヴァレーのバイオニアのワイナリーの1つです。セフィーロとは「神の風」を意味し、ヴァレーの南側からの霧と風が冷たい空気を作り出し、品質の高いワインを生み出すことにちなんで、ブランド名になりました。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色。花のような香りとシトラスの新鮮なアロマがあり、ピンクグレープフルーツのソフトな香りとともに、口中に果実味あふれる味わいが続きます。ミネラルのニュアンスもある、リッチで複雑な味わいの辛口白ワインです。



コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



スパイシーで濃厚な旨みの原点
ナティバ カルメネール

生産者	ナティバ・エステーツ
産地	チリ セントラルヴァレー
ブドウ品種	カルメネール85%、その他15%
合う料理	豚豚、スペアリブ、塩だれキャベツ

〈ワイナリー・造り手について〉

ブドウ栽培に適したチリにおいて、伝統国に匹敵するチリ独自のワイン造りを根究する過程で、その幻のカルメネールを再発見し、現在チリを代表するブドウ品種となる礎を作ったのが「ナティバ・エステーツ」です。

〈香りや味わいについて〉

クローブやスグリなどの黒果実を想わせる香り。カルメネール特有の豊かな果実味を感じつつも、スパイシーな味わいとふくよかなコク感がアクセントになっています。



コク旨ワインを堪能!赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



黒ブドウを果皮のまま絞った希少な白ワイン
ナティバ カルメネール ナチュラルホワイト

生産者	ナティバ・エステーツ
産地	チリ セントラルヴァレー
ブドウ品種	カルメネール85%、シャルドネ15%
合う料理	キノコのマリネ、サバ缶カレー、焼き餃子

〈ワイナリー・造り手について〉

ブドウ栽培に適したチリにおいて、伝統国に匹敵するチリ独自のワイン造りを根究する過程で、その幻のカルメネールを再発見し、現在チリを代表するブドウ品種となる礎を作ったのが「ナティバ・エステーツ」です。

〈香りや味わいについて〉

チリのまぼろしのブドウ品種「カルメネール」を、果皮のままやさしく搾って造った白ワインならではの爽やかさを感じながらも、黒ブドウの果皮由来のナチュラルな色合いが、スパイシーさと余韻の奥行きをもたらします。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット
【Eセット】11,000円

2/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230529

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



販売から100年を迎えるロングセラーブランドの赤ワイン
エデラ クリアンサ



生産者	ボデガス・ビルパイナス
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンブラニーヨ100%
合う料理	オムレツ、ローストビーフ、キノコ料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1901年創立。リオハで最も歴史の長いワイナリーの一つです。リオハの中でも、良いワインが出来るとされるリオハ・アルタ地区でブドウを栽培し、ワイン造りを行っております。
〈香りや味わいについて〉
調和の取れたガーネットチェリーとすみれ色。熟した果実とシナモンのアロマがあります。柔軟なボディ。やさしい舌ざわりで程よい長きの余韻。クリアンサの特長が良く表れているワインです。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



フレッシュでコクのある心地よい酸を楽しめる1本
エデラ プランコ



生産者	ボデガス・ビルパイナス
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	ベルデホ90%、ピウラ10%
合う料理	パエリア、シーフード、カルパッチョ、スパイシーな料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1901年創立。リオハで最も歴史の長いワイナリーの一つです。リオハの中でも、良いワインが出来るとされるリオハ・アルタ地区でブドウを栽培し、ワイン造りを行っております。
〈香りや味わいについて〉
ミント、柑橘類、マンゴーなどのトロピカルな香り、フレッシュで心地よいインパクトがあるのが特長の白ワインです。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



果実味豊かで滑らかなタンニンが感じられる、
旨みまろやかな赤ワイン
カンボス・デ・ルス



生産者	ピネルヒア
産地	スペイン アラゴン
ブドウ品種	ガルナッチャ100%
合う料理	トマトソースの Pasta、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
2005年、ロバート・ハンターとイグナシ・ロベスの2人のスペインワインのプロが、オリジナルブランドとして設立。スペインワインの固有品種を日々研究し、テロワールを表現したワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュなベリー系の香りにフローラルさと挽きたてのブラックペッパーのニュアンス。味わいは果実味豊かで滑らかなタンニンを感じられます。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



産地の魅力が詰まった1本!
エレガントかつまろやかなスパニッシュワイン
カンボス・デ・ルス



生産者	ピネルヒア
産地	スペイン アラゴン
ブドウ品種	ピウラ50%、シャルドネ40%、マスカット10%
合う料理	サラダやトルティーリャなどのタバス

〈ワイナリー・造り手について〉
2005年、ロバート・ハンターとイグナシ・ロベスの2人のスペインワインのプロが、オリジナルブランドとして設立。スペインワインの固有品種を日々研究し、テロワールを表現したワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
パイナップルや桃などの果実香にジャスミンやハーブのニュアンスも感じられます。シャルドネの持つストラクチャーとピウラの爽やかさがバランス良く、心地よい味わいです。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



南イタリア特有の元気な果実味たっぷりの赤ワイン
ミルーナ 赤



生産者	テッレディサヴァ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	ブリミティーヴォ、ネグロアマロ、マルヴァジーア・ネーラ (セパージュ比率非公開)
合う料理	秋鮭のホイル焼き、照り焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
南イタリアならではの新鮮な果実味を活かしたモダンテイストが認められ、世界的に評価の高いワイナリー。彼らは今もプーリア伝統のブドウ造りの哲学・手法を守り続けて、全世界へ品質の高いワインを届けています。
〈香りや味わいについて〉
南イタリア特有の豊富な果実味とふくよかな甘み。アタックはやや強めで、黒系果実のチェリーやカシスを想わせる香りが広がります。プーリアの土着品種であるブリミティーヴォ、ネグロアマロ、マルヴァジーア・ネーラをブレンドして造られた1本です。

コク旨ワインを堪能! 赤・白ワイン12本セット【Eセット】11,000円



南イタリア特有の元気な果実味たっぷりの白ワイン
ミルーナ 白



生産者	テッレディサヴァ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	マルヴァジーア・ピアンカ、シャルドネ、ボンビーノ (セパージュ比率非公開)
合う料理	ローストチキン、カニ、ホワイトソースパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
南イタリアならではの新鮮な果実味を活かしたモダンテイストが認められ、世界的に評価の高いワイナリー。彼らは今もプーリア伝統のブドウ造りの哲学・手法を守り続けて、全世界へ品質の高いワインを届けています。
〈香りや味わいについて〉
南イタリア特有のパイナップルやマンゴーを想わせるトロピカル系のフルーツの果実味が特長です。プーリアの土着品種であるマルヴァジーア・ピアンカ、シャルドネ、ボンビーノをブレンド。非常にバランスが良く、コストパフォーマンスに優れたワインです。

おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット
【Fセット】 7,700円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
 ワインタグとして
 ご利用ください。

ワインの首に
 つけると便利



h7230530

イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



土着品種を3種ブレンドした、
 フルーティーで軽やかな口当たりの白ワイン
アンティカ オステリア ピアニコ

生産者	ガロフォリ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	ヴェルディッキオ50%、パッセリーナ約25%、 トレッピーアーノ約25%
合う料理	魚のカルパッチョ、白身魚のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ガロフォリア家は、この地方の土着品種でイタリアを代表するブドウ白はヴェルディッキオ、赤はモンテプルチャーノを中心に栽培し醸造。マルケ州の気候と土壌で育まれてきた品種を愛してワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

マスカットやグレープフルーツのような華やかな香りが広がります。フレッシュで軽やかな口当たりで、フルーティーな味わいです。



イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



食前酒としても最適なフレッシュな白ワイン
パルテノペ ファランギーナ

生産者	フェデリチャーネ
産地	イタリア カンパニア
ブドウ品種	ファランギーナ90%、コーダ・ディ・ヴォルペ10%
合う料理	シーフードサラダ、アサリの酒蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

フェデリチャーネは、ピッツァで有名なカンパニア州ナポリ近郊にある生産者です。土着品種で造ったスパークリングワインをはじめ、親しみやすい味わいのワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘類を感じさせる果実味豊かな香り、口当たりが柔らかくバランスの良い白ワイン。食前酒としてもおすすめです、フレッシュな味わいです。



イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



豊かな果実感と心地よい酸味のソーヴェクラッシコ
ソーヴェ クラッシコ

生産者	モンテデルフラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ100%
合う料理	白身の刺身、天ぷらなどの揚げ物

〈ワイナリー・造り手について〉

モンテデルフラはソーヴェに程近いクストーザに1958年創業、同エリアでは最大の生産者。ソーヴェ同様、クストーザもガルガネガ種を主体に様々なブドウ品種で造る白ワインが特長。2008年よりソーヴェを生産しています。

〈香りや味わいについて〉

ブドウの花やサクランボ、ニワトコ等のフレッシュでデリケートな香り、豊かな果実感と心地よい酸味とミネラルのバランスが秀逸です。中盤から広がるアロマティックさと心地よい余韻が魅力的な辛口白ワインです。



イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



フルーティーで軽やかな口当たりと、
 ふくよかな果実味が魅力的な1本
アンティカ オステリア ロッソ

生産者	ガロフォリ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	モンテプルチャーノ75%、サンジョヴェーゼ25%
合う料理	鶏と野菜のトマト煮込み、豚の角煮

〈ワイナリー・造り手について〉

ガロフォリア家は、この地方の土着品種でイタリアを代表するブドウ白はヴェルディッキオ、赤はモンテプルチャーノを中心に栽培し醸造。マルケ州の気候と土壌で育まれてきた品種を愛してワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

赤い果実を想わせるフレッシュ＆フルーティーな香りが広がります。モンテプルチャーノ特有の柔らかいタンニン、サンジョヴェーゼの酸味がバランス良く溶け込んだ味わいです。



イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



ステンレスタック熟成ならではの
 果実の香りに満ちたアリアニコ
アリアニコ

生産者	ポッジョ レヴォルピ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	アリアニコ100%
合う料理	焼き鳥(たれ)、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1920年代より代々ワインとオリーブオイル造りを営んでいたメルジェ家。1996年にポッジョ レヴォルピブランドを立ち上げました。汚染されていない自然なこの土地にはキツネ(ヴォルペ)の姿がよく見られます。ここには美味しいブドウが育ち、それを目当てにキツネが現れる。そんな思いも反映してワイナリー名は付けられました。

〈香りや味わいについて〉

熟したベリー系の濃厚な香りと、アリアニコ特有の果実味とスパイシーな味わいが魅力的。滑らかな旨みは完熟ブドウならではの1本です。



イタリアの土着品種を楽しむ赤・白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



キアンティの方程式を考案した
 名門リカーゾリ家が造るキアンティDOCG
キアンティ

生産者	パローネ リカーゾリ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ85%、その他15%
合う料理	ステーキ(牛赤身肉)、焼肉(タレ焼き、ホルモンなども◎)

〈ワイナリー・造り手について〉

キアンティ・クラッシコ地区にそびえるリカーゾリ家、現在のキアンティワインの基礎を造った鉄の男爵と呼ばれたのは現オーナーの祖先でした。1141年からワインを造る伝統的なキアンティの作り手として、更なる発展が期待できます。

〈香りや味わいについて〉

エレガントなスマイルの香り、ヴェルヴェットのように滑らかで官能的な舌触りとサンジョヴェーゼ特有の酸味がバランス良く感じられる味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット 【Gセット】 17,600円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230531

3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット【Gセット】17,600円



サンジョヴェーゼの凝縮感と果実味を
完璧バランスで表現した赤ワイン
ネーロ・ディ・カサノーヴァ

生産者	ラ・スピネッタ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	パスタ、ステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ・スピネッタ社のワイン造りは、その土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています、その土地の土着品種を表現したワインをピエモンテとトスカーナで造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
厳選したサンジョヴェーゼをフレンチオーク樽で熟成。熟したベリーやチェリーの香りに、果実味とまろやかなタンニン、酸味のバランスが良く、お料理に合わせやすいワインです。



3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット【Gセット】17,600円



コロリーノ・ディ・カサノーヴァ
コロリーノを単一品種で醸造した味わい深い1本

生産者	ラ・スピネッタ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	コロリーノ100%
合う料理	パスタ、グリルチキン、モッツアレラチーズ、カマンベールチーズなど

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ・スピネッタ社のワイン造りは、その土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています、その土地の土着品種を表現したワインをピエモンテとトスカーナで造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
トスカーナの土着品種で「色」を意味するコロリーノから造られるワインは、その名の通り非常に濃く深いダークレッドの色合い。スグリ、プラム、ブルーベリー、コショウなどのスパイスの香り。フルボディで凝縮した果実味、チョコレートフレーバーが感じられ、余韻が長く続きます。



3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット【Gセット】17,600円



イタリアの伝統的な大樽熟成で造る
しなやかで濃厚な赤ワイン
ジェンティーレ・ディ・カサノーヴァ

生産者	ラ・スピネッタ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	ブルニョーロ・ジェンティーレ100%
合う料理	グリルチキン、ステーキ、パスタ、リゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ・スピネッタ社のワイン造りは、その土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています、その土地の土着品種を表現したワインをピエモンテとトスカーナで造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
サンジョヴェーゼのクローンの一つであるブルニョーロ・ジェンティーレを100%使用し、600Lの大樽で発酵、熟成させて造られるワイン。濃いルビー色。ブルーベリー、ミネラル、メントールの香り。フルボディでクリーン、美しい果実味が余韻に長く続きます。



3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット【Gセット】17,600円



フルーツやフローラルな香りの後にミネラルが感じられる
キレのよい白ワイン
カサノーヴァ・ヴェルメンティーノ・トスカーナ

生産者	ラ・スピネッタ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100%
合う料理	鶏肉、白身魚のカルパッチョ、前菜など

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ・スピネッタ社のワイン造りは、その土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています、その土地の土着品種を表現したワインをピエモンテとトスカーナで造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
トスカーナの土着品種から、エレガントなワインを次々にリリースしている、ラ・スピネッタ・カサノーヴァから初めてリリースされた白ワインです。フルーツやフローラルな香りの後にミネラルが感じられ、キレのよい酸と後味が特長です。



3スターワイナリー スピネッタワイン5本セット【Gセット】17,600円



スピネッタの原点とも賞賛されるモスカート。
最高のデザートワインでもある微発砲白ワイン
モスカートダスティ ブリッコクワリア

生産者	ラ・スピネッタ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	モスカート100%
合う料理	フルーツやデザート、食前酒

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ・スピネッタ社のワイン造りは、その土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています、その土地の土着品種を表現したワインをピエモンテとトスカーナで造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
ラ・スピネッタ社の名を海外に知らしめたモスカート。イタリア国内でも高級レストランでしか見ることのできない逸品です。単一畑名「ブリッコクワリア」は「ウズラの岩山」を意味します。ほんのりとした甘みが心地よく、微発泡を帯びています。少し冷やすと爽やかさがアップするので、おすすめです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年10月・11月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

イタリア白ワイン堪能6本セット 【Hセット】7,700円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230532

イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



キリッと
フレッシュ
白

バランスの取れたフレッシュな飲み心地

リオネ・デル・ファルコ・ピアンコ

生産者	ポッテール
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	トレッビアーノ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	前菜、魚料理、グリルチキン、和食など

〈ワイナリー・造り手について〉

ポッテール社は、1928年にカルロ・ポッテールと妻のマリアによって、ヴェネツィア近郊の小さな町に設立。その歴史は地元ヴェネトのワインをバルクで売る中小企業としてスタートしました。1960年代より息子の代に引き継ぎ、ボトル詰めしたワインの販売をスタート、イタリア市場での地位を高め、海外でも高い評価を得ています。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった輝きのあるレモンイエロー、爽やかに香るフラワリーで繊細なトーン、心地よくフレッシュな飲み心地でバランスの取れた味わいです。その安定した品質から、気軽にグラスワインとしておすすめの本1本です。



イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



アロマティック
白

2000年以上前からシチリアにある土着品種、
グレカニコを主体に造られた、フレッシュで個性的なワイン
ラ・セグレタ・ピアンコ

生産者	プラネタ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	グレカニコ、シャルドネ、ヴィオニエ、フィアーノ (セバージュ比率非公開)
合う料理	食前酒、前菜、サラダ、魚介のソースの軽めのパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

「ワイン大陸」シチリアにおいて15世紀から17世に渡って農業を行ってきたプラネタ家。300年前からブドウ栽培に携わる名家の当主ディエゴ・プラネタ氏を中心に、1985年に設立されました。プラネタ家が心から愛するシチリアの素晴らしい世界に発信し続けることをモットーに、シチリアのテロワールを反映したワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

緑がかったクリアなレモンイエロー、若い柑橘や花々、ピーチ、パパイア、カモミールなど、いきいきとしたミネラリーな香り。優れた酸のバランスにより洗練された味わいが広がります。



イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



華やかリッチ
白

熟成感と凝縮感を持つ本格派ワイン

シャルドネ・ヴェネト・バリック

生産者	リオネ・デイ・ドージ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	シャルドネ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	魚介類の前菜

〈ワイナリー・造り手について〉

ポッテール社が手掛ける「リオネ・デイ・ドージ」は、飲みごたえとコストパフォーマンスにこだわったリゼルヴァ・シリーズです。州もブドウ品種も異なるリゼルヴァ・ワイン3種と、バリック熟成したシャルドネをセレクトしています。リゼルヴァならではの熟成感と凝縮感を持つ本格派ワインです。

〈香りや味わいについて〉

明るく輝きのある麦わら色、花や果実の複雑な香り、バナナとバニラの風味を伴ったマイルドな酸味を持つ調和の取れた味わいです。



イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



キリッと
フレッシュ
白

安定した品質を誇るスピネリ社が手掛ける、
フレッシュでバランスの良い辛口ワイン
トレッビアーノ・ダブルツォ

生産者	スピネリ
産地	イタリア アブルツォ
ブドウ品種	トレッビアーノ・アブルツォ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	前菜や魚料理、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

スピネリ社は1973年に創業者ヴィンチェンツォ・スピネリによって設立された家族経営のワイナリーです。良いワインは私たちが生きる土地への英知と愛から生まれるということを信念に、家族の歴史、そしてアブルツォのテロワールに深く根ざしたワイン造りを行い、常に世代から世代へと受け継いでいます。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった輝く麦わら色。心地よくエキゾチックな香りの中に花を想わせる繊細なニュアンス。フレッシュでバランスの良い辛口のワインです。



イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



アロマティック
白

レモンやマンダリンの柑橘系のアロマに
花の香りがアクセントに

イニコン・グリッコ

生産者	セッテソリ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	グリッコ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	チーズ、アペタイザー、マリネした海老、グリル野菜や肉

〈ワイナリー・造り手について〉

シチリアのアグリジェント県メンフィの丘陵地に位置するセッテソリ協同組合は、1965年の設立。セッテソリ社の造るワインは力強くかつ繊細な香りやフレッシュで調和の取れた味わいが特長で、地中海産ワインの中でも独特の特長を持つものとして知られています。これらのワインはシチリアの照りつける太陽の下で自然に成熟したブドウから造られます。新しい技術も積極的に取り入れながら、ワインへの愛情と情熱を忘れることなくワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

レモンやマンダリンの柑橘系のアロマに花の香りのアクセント。味わいはフレッシュでミネラル感が豊富で、心地よい余韻が続きます。



イタリア白ワイン堪能6本セット【Hセット】7,700円



華やかリッチ
白

キリッとした酸味とボディのある果実のアロマが広がる
辛口白ワイン
モデロ・ピアンコ・トレヴェネツィエ

生産者	マアジ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ピノ・グリージョ、シャルドネ、ピノ・ピアンコ&ヴェルドゥツォ (セバージュ比率非公開)
合う料理	アンティパスト、リゾット、魚料理や白身肉の料理、野菜料理

〈ワイナリー・造り手について〉

マアジ社は、アマローネの故郷ヴァルポリチェッラ・クラッシカに位置するワイナリーで、ヴェネツィア地方において、ワイン造りに適した土地を所有するワイナリーでもあります。マアジ社がワイン造りの専門家および革新者であることは世界的に有名で、現在ではその技術をヴェネト地方以外の地域、トスカーナやアルゼンチンなどでも展開しています。

〈香りや味わいについて〉

花の香りと、レモン、西洋スグリ、熟したリンゴを想わせる繊細な香り。キリッとした酸味とボディのある果実のアロマが口の中に広がり、後味は辛口だが繊細でアーモンドのような味わいがあります。フルーティーで飲みやすいヴェネツィア地方のデリールワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

**イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリング
 ワイン6本セット【1セット】 7,700円**

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
 ワインタグとして
 ご利用ください。

ワインの首に
 つけると便利



h7230533

イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



厳選したピノ・ピアンコ100%から造られる
 エlegantな味わい
ナターレ ヴェルガ スプマンテ ブリュット

生産者	ナターレ ヴェルガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ピノ・ピアンコ100%
合う料理	白身魚のカルパッチョ、パルマの生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
 1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4世代により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。
 〈香りや味わいについて〉
 レモンやライムなど柑橘系果実、白い花、パッションフルーツ、タイム、オレガノ、バニラの香り。豊かな果実味が心地よい苦みを感じられます。



イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



ヴェネト土着品種を用いたミネラル感あふれる
 辛口白ワイン！
ゾーニン ルガーナ DOC

生産者	ゾーニン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	トレヴィアーノ・ディ・ルガーナ100%
合う料理	シーフードサラダ、野菜のリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
 “ZONIN1821社”は1821年の創立以来200年にわたり家族経営を続けています。現在は7代目。北はピエモンテ州から南はシチリア州まで7州にわたり、2000ヘクタール、10カ所の個性豊かで優れたエステートを所有し、世界100カ国以上に出荷しています。
 〈香りや味わいについて〉
 フレッシュな白桃、青リンゴ、レモン、ほのかなハーブの香り。飲み口は爽やかでしっかりとした酸味と骨格のあるミネラルが特長的。アフターも柑橘系のニュアンスが長く続きます。



イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



水の都ヴェネツィアの西、ヴェローナ産の
 すっきりした辛口白ワイン
ナターレ ヴェルガ ソアーヴェ DOC

生産者	ナターレ ヴェルガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガーネガ70%、ピノ・ピアンコ20%、トレヴィアーノ10%
合う料理	リゾット、からすみのバスタ、白身魚のハーブオイル焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
 1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4世代により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。
 〈香りや味わいについて〉
 レモン、グレープフルーツ、ハーブ、カモミールの香り。いきいきとした酸味とフレッシュさのバランスが秀逸な味わいです。



イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



果実味豊かで華やかな赤ワイン
ゾーニン クラシチ モンテプルチアーノ・ダブルツォ DOC

生産者	ゾーニン
産地	イタリア アブルッツォ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	熟成チーズ、牛肉の煮込み、サラミ

〈ワイナリー・造り手について〉
 “ZONIN1821社”は1821年の創立以来200年にわたり家族経営を続けています。現在は7代目。北はピエモンテ州から南はシチリア州まで7州にわたり、2000ヘクタール、10カ所の個性豊かで優れたエステートを所有し、世界100カ国以上に出荷しています。
 〈香りや味わいについて〉
 ブラックベリーやストロベリーなど果実主体の香り。果実のジューシーさがあり、若干のスパイスやモカなどの風味を感じる心地よい余韻が続きます。



イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



心地よい酸味と果実味が楽しい、安定のキアンティ！
ナターレ・ヴェルガ キアンティ DOCG

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	モッツアレラとトマトのバスタ、サラミ、ピザ、ビーフのグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
 1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4世代により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。
 〈香りや味わいについて〉
 新鮮なブルーベリーやレッドチェリーを想わせる果実香に、ほのかに白檀のニュアンスが感じられます。サンジョヴェーゼらしい熟した赤果実の豊かさに、心地よい酸味・滑らかなタンニンが優しく包み込みます。



イタリアのバラエティ豊かな赤・白・スパークリングワイン6本セット【1セット】7,700円



モスカート種100%で造られる
 爽やかな甘みのスパークリングワイン
ナターレ・ヴェルガ モスカートスプマンテ

生産者	ナターレ ヴェルガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	モスカート・ピアンコ100%
合う料理	中華風エビのマヨネーズ和え、酢豚

〈ワイナリー・造り手について〉
 1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4世代により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。
 〈香りや味わいについて〉
 マスカット、洋ナシ、レモン、グレープフルーツなどの香り。泡立ちがクリーミーで、口当たりが良く、やさしい果実の甘味が広がります。適度な酸があり、お食事にも合わせやすい1本です。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

秋の食材と楽しむヴェネト州ワイン10本セット
【Jセット】16,500円

1/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230574

秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



すっきりした酸味と
エレガントなアロマが心地いいシャルドネ
シャルドネ

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	野菜のトマト煮込み、魚のオープン焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業。伝統的に栽培されるブドウの特長を存分に表現。近年最新式の太陽エネルギー・システムを導入しワイナリーすべての電力をまかなっています。サステナブル認証を取得しているワイン生産者の一つです。
〈香りや味わいについて〉
エレガントで白いお花のような柔らかな香りが広がります。すっきりとした酸味、果実味豊かな味わいはニュートラルで様々なお料理に合わせることができます。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



アロマティックな果実味がエレガント！
手軽に楽しむピノ・グリージョ
ピノ・グリージョ

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ピノ・グリージョ100%
合う料理	焼鳥(塩)、天ぷら(特に野菜)

〈ワイナリー・造り手について〉
トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業。伝統的に栽培されるブドウの特長を存分に表現。近年最新式の太陽エネルギー・システムを導入しワイナリーすべての電力をまかなっています。サステナブル認証を取得しているワイン生産者の一つです。
〈香りや味わいについて〉
洋ナシ、青リンゴ、グレープフルーツのようなフレッシュな香りが広がります。苦みを伴う厚みのある酸が心地よい、すっきり爽やかな味わいです。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



フレッシュ感とハーブの香りが心地よく融合した
バランスの取れたソーヴィニヨン
ソーヴィニヨン

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ソーヴィニヨン100%
合う料理	鶏むね肉のロースト、アサリのワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉
トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業。伝統的に栽培されるブドウの特長を存分に表現。近年最新式の太陽エネルギー・システムを導入しワイナリーすべての電力をまかなっています。サステナブル認証を取得しているワイン生産者の一つです。
〈香りや味わいについて〉
マスカットを丸かじりしたようなアロマティックな香りが広がります。フレッシュ感と心地よい柔らかさが融合した、バランスのよい仕上がり辛口ワインです。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



キレがあり奥深く豊かな味わい！7品種の絶妙ブレンドによる
素晴らしい完成度を誇る白「クストーザ」
クストーザ

生産者	モンテデルフラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ主体、トレッピアーノディトスカーノ、 コルターゼ、他(セパージュ非公開)
合う料理	甲殻類のシーフードサラダ、川魚の塩焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
モンテデルフラはソアーヴェに程近いクストーザに1958年創業、同エリアでは最大の生産者。ソアーヴェ同様、クストーザもガルガネガ種を主体に様々なブドウ品種で造る白ワインの一つです。
〈香りや味わいについて〉
グレープフルーツ、白い花レモン青リンゴといったフレッシュな香り、充実したミネラルと軽快でフレッシュな果実味ブドウの巧みなブレンドによる味わいです。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



ソアーヴェの盟主「ピエロパン」のスタンダード。
ソアーヴェ クラシコ伝統のクラシコ地区ならではの
コクとミネラルを感じる本来の味わい
ソアーヴェクラシコ

生産者	ピエロパン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ85%、トレッピアーノディソアーヴェ15%
合う料理	天ぷら(天つゆ・塩)

〈ワイナリー・造り手について〉
1890年から4世代にわたる歴史を持つソアーヴェで最も尊敬される造り手ピエロパン。「質の良いワインしか造らない」がモットーで、それは畑の選び方にも表れています。所有する畑はソアーヴェ・クラシコエリアの斜面地の一等地にあります。
〈香りや味わいについて〉
ブドウの花、サクランボ、サンパカカの香り。ソアーヴェ・クラシコ伝統の丘陵地帯クラシコエリアならではのコクとミネラルを感じる本来の味わいが特長です。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



メルロー100%を使用した魅力的な芳香、
しっかりとしたボディの赤ワイン
メルロー

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	マグロの刺身、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業。伝統的に栽培されるブドウの特長を存分に表現。近年最新式の太陽エネルギー・システムを導入しワイナリーすべての電力をまかなっています。サステナブル認証を取得しているワイン生産者の一つです。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュベリー、ハーブを伴う香り、果実味もあり、しっかりとしたボディと程よいタンニン、丸みある味わいです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に
阪急ソムリエセクション 2023年10月・11月
ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

秋の食材と楽しむヴェネト州ワイン10本セット
【Jセット】16,500円

2/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230574

秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



心地よい果実味と程よいタンニン！
気軽に楽しめるカベルネ・ソーヴィニヨン
カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	チンジャオロース、ナポリタンスパゲッティ

〈ワイナリー・造り手について〉

トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業。伝統的に栽培されるブドウの特長を存分に表現。近年最新式の太陽エネルギーシステムを導入しワイナリーすべての電力をまかなっています。サステナブル認証を取得しているワイン生産者の一つです。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ・ソーヴィニヨン特有のフレッシュベリーとピーマンのような青い野菜の香り、力強く滑らかなタンニンが長く続きアロマティックな味わいです。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



コストパフォーマンスに優れた「バルドリーノ」
冷やしても楽しめる心地よい飲み口が◎
バルドリーノ

生産者	モンテデルフラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ(セバージュ非公開)
合う料理	ベーコンとキノコのトマトソースパスタ、酢豚、エビチリ

〈ワイナリー・造り手について〉

モンテデルフラはソアーヴェに程近いクストーザに1958年創業、同エリアでは最大の生産者。クストーザもガルガネガ種を主体に様々なブドウ品種で造る白ワインだけでなく、同社はバルドリーノエリアで赤ワインも造っています。

〈香りや味わいについて〉

サクランボ、イチゴなどチャーミングなベリーの香りと、シナモン黒コショウのようなスパイスの香りを感じます。ペリーのジューシーさと果実感、ミネラルのバランスが整った味わい。軽く冷やしても心地よい飲み口が楽しめます。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



素晴らしい風味としなやかなタンニン！
モンテ デル フラが造るエレガントヴァルポリチェッラ
ヴァルポリチェッラ クラッシコ

生産者	モンテデルフラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、 ロンディネッラ(セバージュ非公開)
合う料理	鴨、鹿の赤身肉のミートソースパスタ、焼鳥(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉

モンテデルフラはソアーヴェに程近いクストーザに1958年創業、同エリアでは最大の生産者。クストーザもガルガネガ種を主体に様々なブドウ品種で造る白ワインだけでなく、同社はヴァルポリチェッラエリアで赤ワインも造っています。

〈香りや味わいについて〉

サクランボ、ブラックチェリーのフローラルさと黒コショウのようなスパイスさがる重なる香り、果実感と滑らかさが融合しミディアムボディながら風味豊かな味わいです。



秋の食材と楽しむヴェネト州ワインセット【Jセット】16,500円



クラシコエリアのエレガンスと
力強さが調和滑らかな口当たりのモダンなスタイル！
実力派モンテ デル フラのアマローネ
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

生産者	モンテデルフラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、 ロンディネッラ(セバージュ非公開)
合う料理	すき焼き、鰻の蒲焼、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

モンテデルフラはソアーヴェに程近いクストーザに1958年創業、同エリアでは最大の生産者。クストーザもガルガネガ種を主体に様々なブドウ品種で造る白ワインだけでなく、同社はヴァルポリチェッラエリアで赤ワインも造っています。

〈香りや味わいについて〉

ダークチェリー、プルーンのような濃いベリーの香りと、カカオ、チョコレートのような濃厚な香り。陰干しのブドウから感じられる凝縮感のあるブドウの旨みを感じる味わい。満足感のあるフルボディタイプです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 10月・11月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン 6本セット【Kセット】 7,150円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230575

バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



濃縮感のあるプラムのような果実味、しっかりしたタンニン、スパイスのニュアンスが感じられるボリュームのある赤ワイン
ナターレ ヴェルガ バローロ

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	ネッピオーロ100%
合う料理	牛肉のロースト、ブルーチーズ、ダークチョコレート

〈ワイナリー・造り手について〉

1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4代目により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

赤系果実、濃縮感のあるバラやブラックベリー、スパイスの香り。濃縮感のあるプラムのような果実味、しっかりしたタンニン、スパイスのニュアンスが感じられるボリュームのある赤ワインです。



バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



サンジョヴェーゼらしい熟した赤果実の豊かさに、心地よい酸味・滑らかなタンニンが優しく包み込まれます
ナターレ・ヴェルガ キアンティ DOCG

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	モッツアレラとトマトの Pasta、サラミ、ピザ

〈ワイナリー・造り手について〉

1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4代目により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮なブルーベリーやレッドチェリーを思わせる果実香に、ほのかに白檀のニュアンスが感じられます。サンジョヴェーゼらしい熟した赤果実の豊かさに、心地よい酸味・滑らかなタンニンが優しく包み込まれます。



バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



豊かな果実味に滑らかな味わいの
アブルッツォ産D.O.Cワイン
ナターレ・ヴェルガ モンテプルチアーノ・ダブルツォ

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア アブルッツォ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	ローストビーフ、ピザ、トマトソースの Pasta、ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4代目により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中で高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

豊かな果実味、まろやかなタンニンを持つバランスのよい味わいです。



バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



複雑さのあるしっかりとした味わいの赤ワイン
ゾニン クラシチ カベルネ フリウリ DOC

生産者	ゾニン
産地	イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
ブドウ品種	カベルネ・フラン主体
合う料理	肉じゃが、ミートソースの Pasta、グリルチキンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

“ZONIN1821社”は1821年の創立以来200年にわたり家族経営を続けています。現在は7代目。北はピエモンテ州から南はシチリア州まで7州にわたり、2000ヘクタール、10カ所の個性豊かで優れたエステートを所有し、世界100カ国以上に出荷しています。

〈香りや味わいについて〉

カンスやほのかなミントなどのニュアンス。しっかりとした口当たりで、黒コショウなどのスパイスをほのかに感じる複雑さのある味わいです。



バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



濃厚でパワフル。
飲み応えのあるコストパフォーマンスに優れたワイン
トゥルッリ サリーチェ・サレンティーノ

生産者	マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	ネグロ・アマロ90%、マルヴァジア・ネーラ10%
合う料理	ミートソースの Pasta、ハンバーグ、子羊のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

マッセリア・ボルゴ・デイ・トゥルッリは、主にDOP プリミティーヴォ・マンドゥーリアの区画に35ヘクタールの畑を所有・展開しているワイナリーです。また、DOP サリーチェ・サレンティーノにも小規模の畑を所有し、主にプリミティーヴォ、ネグロ・アマロ、マルヴァジア・ネーラが生産されています。

〈香りや味わいについて〉

ブラックカラントのアロマに、バニラ、チョコレートの香りが混ざり合います。完熟果実のボリュームをエレガントにまとめるように、樽熟成由来の複雑さが、アクトメントになっています。力強いストラクチャーと、長い余韻が楽しめます。



バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Kセット】7,150円



太陽の恵みを存分に受けた
シチリアの赤ワイン
ナターレ・ヴェルガ ネーロ・ダーヴォラ

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	ステーキ、トマトベースの Pasta、熟成チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1895年エンリコ・ヴェルガにより創業されたこのワイナリーは、現在4代目により引き継がれ、現在も創業当時と変わらない想いのもと、ワイン造りを行っています。創業より1世紀が過ぎ、今日ではイタリアのワインマーケットをけん引する会社にまで成長しています。

〈香りや味わいについて〉

熟した赤い果実の香り。赤いベリー系やチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。芳醇な果実味に富み、しっかりとした味わいです。

