

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

2024年 8月・9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。

世界の辛口白ワイン10本セット
【Aセット】12,650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

h7240314

世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



格付け第一級シャトーが手掛ける、
多くの人から愛されるカジュアルなボルドーワイン。
ムートン・カデ・ブラン

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミスカデル
合う料理	お刺身、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワイン、ムートン・カデ。
〈香りや味わいについて〉
ブドウ由来の爽やかな柑橘系の風味と凛とした酸によるバランスの良い味わいが魅力です。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



名門バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が、
南フランスのラングドックで手掛けるデイリーワイン。
カデ・ドック・シャルドネ

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	お刺身、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
5大シャトーの一角、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有する、バロン・フィリップ社が南仏のラングドック地方で手掛けるワインです。
〈香りや味わいについて〉
リンゴやレモンの軽やかでエレガントな心地よい香り、口に含むと、滑らかでフレッシュな口当たりに加え、コクのある果実味と爽やかな酸味のバランスが整った味わいです。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



高コスバのシチリア注目ワイナリーが手掛ける、
お値打ち白ワイン。
フローラル＆フルーティーな香り漂う、フレッシュな味わい。
カルタ・ドーロ

生産者	ラッロ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	カタラット
合う料理	シンプルなお魚のグリル、フレッシュな山羊のチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
ラッロは1860年創業のシチリアのワイナリーで、手掛けるワインがヴィニ・ディ・イタリア2014年版～2021年版まで8年連続で高評価を獲得した、注目の生産者です。
〈香りや味わいについて〉
緑がかった黄色の外観。レモンやパッションフルーツがほのかに香る、フローラルでフルーティーな1本です。フレッシュな酸味がある、調和の取れた辛口スタイルで、余韻にはビターなアーモンドなど大人の風味も感じられます。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



ガルガネガとシャルドネをブレンドした、
深みのあるソアヴェ。
コルテ・ジャラ・ソアヴェ

生産者	アレグリーニ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ、シャルドネ
合う料理	お寿司、チキンソテー、野菜のパイなど

〈ワイナリー・造り手について〉
イタリアの中でもワイン造りに適した土地として知られる、北東部ヴェネト州ヴァルポリチェッラ地区に位置する名門ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
緑色を帯びた薄い麦わら色。桃、グレープフルーツや白い花の華やかなアロマに、爽やかなハーブとわずかにミネラル感のニュアンスが感じられます。綺麗な酸味があり、余韻にはほのかにアーモンドのニュアンスが残ります。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



高いコストパフォーマンスを誇る、
ピュアな味わいの注目生産者。
ピーツ・ピュア シャルドネ

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ
ブドウ品種	シャルドネ95%、シラーズ3%、カベルネ・ソーヴィニヨン1%、セミヨン1%
合う料理	シーフード料理、チキンのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉
南オーストラリアの農業産地マレー・ダーリング南部に位置するワイナリー。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という姿勢を貫き通したワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
白桃やレモン、メロンなどのアロマに蜂蜜やカリンなどのニュアンスが香り立ちます。味わいはふくやかな果実味を中心に、程良い酸としっかりとしたミネラル感が重なる、フルーティーなスタイル。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



世界を魅了するチリの造り手、モンテスが生み出す
ハイコスバデイリーワイン。
フレッシュな果実味をストレートに出したシャルドネ。
モンテス・クラシック・シリーズ・シャルドネ

生産者	モンテス
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	牡蠣、お刺身、白身魚

〈ワイナリー・造り手について〉
モンテスは、チリワインの可能性と高品質を追求し、世界のワインラヴァーに愛されるワイン造りを目指してスタートしたワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
パナナ、メロンなどの熟した果実のアロマとほのかな梅香が調和しています。口に含むと南国果実のようなリッチな味わいと澁れとした酸が口いっぱいに広がり華やかな余韻を生み出します。



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

2024年 8月・9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。

世界の辛口白ワイン10本セット

【Aセット】12,650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

h7240314



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



キリッ
とフレッシュ
白

5大シャトーの1つ、シャトー・ムートンを所有する
ロスチャイルド社がチリで手掛けるデイリーワイン。
フレッシュで澆刺とした味わい。
マプ・ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー マウレ・ヴァレー
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン
合う料理	フレッシュサラダ、魚のソテー、お刺身

〈ワイナリー・造り手について〉

マプ・シリーズは、ボルドーの名門バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が、
チリ有数の銘醸地、セントラル・ヴァレーで造っています。

〈香りや味わいについて〉

フレッシュなパイナップルのアロマ、ジャスミンのニュアンスが溶け合い華やか
な香りが広がります。口に含むと、濃厚な果実味と上品な酸が味わいを下支え
しており、バランスの良い仕上がりです。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



アロマディック
白

スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける
高コスト白ワイン。いきいきとしたアロマが香る、
フレッシュな味わいが魅力。
ヴェルデオ

生産者	トーレス
産地	スペイン カステリーヤ・イ・レオン ルエダ
ブドウ品種	ベルデホ100%
合う料理	天ぷら、蒸し鶏、カルパッチョ、マリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

トーレスは“キング・オブ・スペイン”と呼ばれ、「世界で最も称賛されるワインブ
ランド」にも選ばれた名門です。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系のフルーツや、パッションフルーツなどのニュアンスがあり、爽やかとコ
クを併せ持った独特の風味がしっかりと表れています。口に含むと柔らかく優し
い果実味がずっと広がり、とてもみずみずしく心地よい口当たりです。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



酸やカリッ
白

スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける、
多くの人に親しまれている人気シリーズ。

サングレ・デ・トロ・リミテッド・エディション・ホワイト・ブレンド

生産者	トーレス
産地	スペイン
ブドウ品種	バリエリャダ、ガルナツチャ・ブラン
合う料理	お寿司、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

トーレスは“キング・オブ・スペイン”と呼ばれ、「世界で最も称賛されるワインブ
ランド」にも選ばれた名門です。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色。澆刺とした花の香り。バナナなどの甘い果実の香り。滑らかで、澆刺
とした味わいです。



世界の辛口白ワイン10本セット【Aセット】12,650円



キリッ
とフレッシュ
白

高いコストパフォーマンスを誇る、ピュアな味わいの
注目生産者。凝縮感のある果実味とクリーンなスタイルの、
親しみやすい1本。

ピーツ・ピュア ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニューサウス・ウェールズ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン93%、シャルドネ4%、コロンバール3%
合う料理	シーフードマリネ、サラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

南オーストラリアの農業産地マレー・ダーリング南部に位置し、サステナブル農
法を実践する他、再生可能エネルギーの利用によるCO2削減にも取り組んでい
るワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

外観は淡いレモンイエローの色調。レモンや熟したトロピカルフルーツのアロマ
に、若草やハーブを想わせるニュアンスが香り立ちます。口に含むと凝縮感の
ある果実味に、程良く丸みを帯びた酸が重なるクリーンな味わいです。



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

2024年 8月・9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。

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞
赤ワイン10本セット【B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



h7240315

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



リヨン国際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 ラ ジャルグ 2020

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75%、カベルネ・ソーヴィニヨン17%、 カベルネ・フラン8%
合う料理	ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。
〈香りや味わいについて〉
濃厚で鮮やかな紫色。黒い果実、メントール、バニラ、スモークの複雑な香りです。エレガントな味わいです。



格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞、マコンコンクール金賞受賞、
ボルドーコンクール金賞受賞、
7千人テイスターセレクション金賞受賞
シャトー ロック ド ビゴール 2020

生産者	ジネステ
産地	フランス カスティヨン・コート・ド・ボルドー
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、 カベルネ・フラン10%
合う料理	スパイシーな料理

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。
〈香りや味わいについて〉
ガーネット色。深みのある美しい紫色を帯びています。赤い果実と甘いスパイスの繊細な香り。まろやかでボリュームがあり、後味に素晴らしいソフトなタンニンが感じられます。



格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



パリ農産物コンクール金賞受賞
シャトー デュ ムーラン ヌフ 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス メドック
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
合う料理	セップのラビオリ、鶏肉料理

〈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。GVGは国際的な顧客に応じたソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
熟した果実の強烈なブーケを持つガーネット色のワイン。非常に豊かで深みがあり、ブラックベリーとブラックカラントの心地よい香りが広がります。



格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



ブリュッセル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 ド ギャラス 2018

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス コート・ド・ボルドー
ブドウ品種	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	ソーセージ、チョリソー

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。
〈香りや味わいについて〉
ルビー色。赤系果実の香りが感じられ、タンニンは柔らかく、フルーティーな味わいです。



格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



サクラアワード金賞受賞、マコンコンクール金賞受賞、
ガストロノミー国際ワインコンクール金賞受賞、
ロンドンアワーズ金賞受賞、フェミニリーズコンクール金賞受賞など
シャトー オー プーニャン 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85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%
合う料理	チーズフォンデュ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。
〈香りや味わいについて〉
フルーティーでエレガント、バランスの良い味わいです。



格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



ボルドーコンクール金賞受賞、リヨン国際コンクール金賞受賞、
フェミニリーズコンクール金賞受賞
シャトー セゴンザック ラ フォレ 2021

生産者	ユーロヴァン
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46%、メルロー43%、 カベルネ・フラン11%
合う料理	トマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。
〈香りや味わいについて〉
紫がかった濃い赤色。口に含むとトーストやブルーベリーの香りがします。若いタンニンを感じ、上質なミネラルとフレッシュさを感じます。



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

阪急ソムリエセレクション

2024年 8月・9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。

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞
赤ワイン10本セット【B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



h7240315

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
フェミナ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	ミートマカロニグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉
明るいガーネット色。フルーティーさとスモーキーさを感じる香りです。新鮮な味わいで、長い余韻を感じます。

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



リヨン国際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 ドラ グランド トゥール 2019

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80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	牛スネ肉のワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉
美しいパイオレット色。赤い果実のアロマとトーストの香りがします。フィニッシュは心地よく、フルーティーでリッチな味わいがあります。

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



リヨン国際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 トージオン 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60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、 カベルネ・フラン10%
合う料理	ガチョウのエリット

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉
濃い赤色。赤果実と黒果実の香りがあり、繊細で洗練されたタンニンとバランスが良いです。フィニッシュは、ハーブのような爽やかさがあります。

格上アペラシオン入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Bセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞、ロンドンアワード金賞受賞、
フェミナリーズコンクール金賞受賞、CWSA金賞受賞、
ジャパンアワード金賞受賞など
シャトー レムータン 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80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	なすと豚ひき肉のボロネーゼ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタム ブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉
美しいダークレッドの色調。ジャムやフルーツ、スモークの香りです。タンニンをしっかりと感じるフレッシュな味わいです。

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

阪急ソムリエセレクション

2024年 8月・9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。

冷やして美味しいロゼワイン6本セット

【Cセット】8,800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



h7240316



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



軽やか
フルーティ
ロゼ

世界遺産カステルデルモンテエリアで産み出した
フルーティーで繊細な辛口ロゼワイン。

カステル・デル・モンテ・ロゼ

生産者	リヴェラ
産地	イタリア ブーリア
ブドウ品種	ボンビーノ・ネーロ100%
合う料理	鶏肉のロースト、ピッツァ、パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

80年代初頭、ブーリアで早くから国際品種を栽培し成功させる一方、土着品種の研究にも力を注ぎ、ネーロ・ディ・トロイア、ボンビーノ・ネーロなどから魅力的なワインを生み出したパイオニアです。

〈香りや味わいについて〉

カステル・デル・モンテ地区でのみ栽培されているボンビーノ・ネーロ。水分が多く圧搾しなくても簡単に果汁が得られるため、ロゼワインに重用されます。フーランジュースから造られる、フルーティーで繊細な辛口ロゼワインです。



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



軽やか
フルーティ
ロゼ

シチリア島のリーディングワイナリーとして世界で愛された
果実味溢れるロゼワイン。

コルヴォ・ロゼ

生産者	サラパルータ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ、ネレツロ・マスカレーゼ、他 (セパージュ比率非公開)
合う料理	パスタ、甲殻類、軽めの肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉

シチリアの中で歴史がある造り手の一つです。シチリアの多様な性格のブドウをそれぞれに適した土地で栽培しています。優れたシチリアワイン「コルヴォ」の造り手としても有名です。

〈香りや味わいについて〉

シチリアのブドウをバランス良くブレンドした、個性的な味わいの辛口ロゼ。口を含むとほのかな苦みとすっきりとした酸味が広がり、後味にもその味わいが楽しめます。



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



タンニン感ある
ロゼ

程良い塩味と果実味が食欲そそるロゼワイン。

チェラスオーロ・ダブルツツォ

生産者	チッチオ・ザッカニーニ
産地	イタリア アブルツォ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	エビチリ、パエリア、ボークンテー

〈ワイナリー・造り手について〉

カンティーナ・ザッカニーニ社は、中部イタリア、アブルツォ州のアドリア海岸から約40km内陸にある田舎町ポローニャで、1978年に創業された家族経営のワイン醸造所です。

〈香りや味わいについて〉

やや濃いめの美しいロゼ色。熟したチェリーのアロマが香り立つ。上品な果実味と、しなやかな酸味と余韻で感じる旨みと塩味がとてもバランス良く、食欲を増進させてくれるような味わいです。



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



タンニン感ある
ロゼ

スペインを代表する赤ワイン用ブドウ品種のテンプラニーリョと
ガルナッチャ種から造られているロゼワイン。

フィンカ・ヌエヴァ ロゼ

生産者	フィンカ・ヌエヴァ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンプラニーリョ60%、ガルナッチャ40%
合う料理	サーモンマリネ、ディール風味、ガスパチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

リオハTOPワイナリー10に選ばれているフィンカ・アジェンデのセカンド・ワイナリーです。「**＜1＞** 高品質で手ごろな価格、**＜2＞** 料理とのペアリングを楽しめる事、**＜3＞** 古いリオハのイメージを打破する事」をポリシーにワインを生産しています。

〈香りや味わいについて〉

やや深みのあるロゼピンク色で香りはストロベリー、味わいは酸味とわずかなタンニンのバランスが良く、少し厚みのある味わいは様々な料理とのペアリングを楽しめます。



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



軽やか
フルーティ
ロゼ

土着品種「デュラス」を使用した、
地元だけで愛されていた南仏伝統ロゼワイン。

ペルレ・ロゼ

生産者	ヴィノヴァリ
産地	フランス 南西地方
ブドウ品種	デュラス、シラー、メルロー(セパージュ比率非公開)
合う料理	シーフードの前菜、バーベキュー

〈ワイナリー・造り手について〉

古くから知られる由緒ある産地で、カオールの赤ワインは、中世の時代「黒ワイン」と呼ばれ、ヨーロッパ中で珍重されていました。1947年、この地のワインの品質を高めるために協同組合カーヴ・デ・コート・ドルトが設立されました。現在この組合がヴィノヴァリ傘下となっています。

〈香りや味わいについて〉

淡いピンク色。ラズベリーやスグリ、チェリーなど、小さな赤い果実を想わせるチャーミングな香りと、爽やかな柑橘を想わせる香り。口を含むといきいきとした酸味と果実味のバランス良く、僅かなガスが心地よく口の中を刺激して、いきいきとしたフレッシュな味わいを感じさせます。



冷やして美味しいロゼワイン6本セット【Cセット】8,800円



軽やか
フルーティ
ロゼ

低温発酵で薫り高く醸造されたロゼワイン。
和食やエスニック料理ともよく合う、食事を邪魔しないロゼ。

ロゼ カリフォルニア

生産者	カリフォルニア・ルーツ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	シラー55%、ジンファンデル44%、他1%
合う料理	トムロコシの天ぷら、ミートスパゲッティ

〈ワイナリー・造り手について〉

親しみやすい味わいで、飲んでいて楽しくなるようなワイン。明るい印象のラベルは、品種ごとの見分けの付きやすさも重視しています。カリフォルニアのナバ・ヴァレーやセントラル・コーストという、高品質のブドウで知られる産地のサステナブルな自社畑で栽培されたブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮なベリー類と柑橘類のフレーバー。一年のどの時期に飲んでも夏を感じさせてくれるようなワインです。



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

2024年 8月・9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。

気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット

【Dセット】8,800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

h7240317

気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



永遠の都ローマの名を冠したアロマテックな辛口白ワイン。

アロマティック
白

ローマ・ピアンコ

生産者	フォンタナ・カンディーダ
産地	イタリア ラツィオ
ブドウ品種	マルヴァジア、ボンビーノ・ピアンコ、グレコ (セパージュ比率非公開)
合う料理	ローストポーク、カルボナーラスパゲッティ

〈ワイナリー・造り手について〉
「法王のワイン」と呼ばれるフラスカーティはローマを代表する白ワイン。なかでもフォンタナ・カンディダ社は大規模な生産者で、その名は幅広く知られています。気軽に楽しめるフラスカーティ・ワインの良さを最大限に表現する実力には定評があります。
〈香りや味わいについて〉
永遠の都と称され、今も昔も多くの人々を惹きつけてやまない魅力的な都市、ローマの名を冠したD.O.C.ワイン。フラスカーティの造り手として名高いフォンタナ・カンディダ社ならではの、フレッシュ感が心地よく、香り高い味わいの白ワインです。



気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



300年間キアンティを醸造する名門メリーニワイナリーの
果実味溢れるキアンティ。

エレガントな
フルーティ
香

フロレジア・ヴィオラ・キアンティ

生産者	メリーニ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他(セパージュ比率非公開)
合う料理	赤身肉のステーキ、トマトソースのスパゲッティ

〈ワイナリー・造り手について〉
「革新」のDNAと長い歴史を受け継ぎ、今も「伝統を尊重しながらも現代の消費者に受け入れられるワインを造りたい」という情熱を持ってワイン造りを行うメリーニ。キアンティのリーディング・ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
「フロレジア・ヴィオラ」キアンティは、ベリー系のフルーツやスミレなどの華やかな香り、バランスの取れたエレガントな味わいです。



気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



余韻も長く飲みごたえのある味わい。

飲みごたえが
香

トラルチェット モンテプルチアーノ・ダブルツツォ

生産者	チッチオ・ザッカニーニ
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	トマトパスタ、ピザ

〈ワイナリー・造り手について〉
カンティーナ・ザッカニーニ社は、中部イタリア、アブルッツォ州のアドリア海岸から約40km内陸にある田舎町ポロニーヤで、1978年に創業された家族経営のワイン醸造所です。
〈香りや味わいについて〉
熟したブドウのアロマと樽由来の香ばしさと、スパイシーなニュアンス。コクのある果実味は味わい深く、しっかりした酸味、豊富ながらバランスの取れたタンニンがあり、余韻も長く飲みごたえのある味わいです。



気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



ランゲ地方の畑で手摘みしたシャルドネとアルネイスを
渾と共数か月熟成したフルーティなワイン。

アロマティック
白

150+1 ピアンコ ランゲ DOC

生産者	カザーリ・デル・パローネ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	シャルドネ90%、アルネイス10%
合う料理	チーズ、雑穀の入ったサラダ、魚料理

〈ワイナリー・造り手について〉
ルカ・マローネ96点、ジルベール&ガイヤール金賞受賞。生産者であるシェンク社が2018年末にピエモンテのワイン協同組合のメンバーとなり、もともと「150」のブドウ栽培者がいて、そこにシェンクが「+1」となったという意味が込められています。
〈香りや味わいについて〉
シャルドネのフルーティでフローラルなエレガントさを酸の少ないアルネイスが引き立てるバランスの良い仕上がり。サラダやチーズ、魚料理とのペアリングがおすすめです。



気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



イタリアの銘醸地「ピエモンテ」より2008年に上位格付け
「DOCG」に昇格した注目の赤ワイン。

エレガントな
フルーティ
香

バルベラー・ダスティ DOCG

生産者	ウンベルト・フィオーレ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	バルベラー100%
合う料理	トリッパの煮込み、ポロネーゼ

〈ワイナリー・造り手について〉
1980年代になると、ジャンフランカとルイーザ、アルドの妻と兄がワイナリーのメンバーに加わりました。イタリア国外の顧客との結びつきも徐々に強くなり、ヨーロッパをはじめ、アメリカやアジア各国まで彼のワインは届けられるようになりました。今では、二人の娘、ルイーザとパオラもワイナリーに加わり、家族総出でワイン造りに励んでいます。これからも家族経営のこのスタイルを続けていくことが、当主アルドの強い願いです。
〈香りや味わいについて〉
明るく、照りのあるガーネットの色調。ブラックチェリー、ラズベリー、煮詰めたリンゴ、白コショウやブルーンのアロマ。余韻に仄かに明るい色の葉巻タバコ。バルベラー種は時に酸味が強いものが多くみられますが、このワインは甘味と酸味が綺麗なバランスで作られており、適度な渋みもあって、飲みごたえも感じさせてくれる使い勝手のよいワインです。



気軽に楽しめるイタリアワイン6本セット【Dセット】8,800円



爽やかで甘味のある果実味がホッとする癒し系白ワイン。

アロマティック
白

フィアーノ テッレ・シチリアーネ I.G.P

生産者	コルパッソ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	フィアーノ100%
合う料理	ローストポーク(オレンジソース)、カボナータ

〈ワイナリー・造り手について〉
古来イタリア土着品種にこだわり、培ってきた知識と探究を重ねた新しい技術を融合させ、「伝統」を表現したワイン造りを行うワイナリー。コルパッソとは「丘の上への歩」の意味。
〈香りや味わいについて〉
シチリア島南海岸にあるベリチェ・アグリジェント産のフィアーノを100%使用。自然な酸味を表現する為マロラティック発酵はなし。1月下旬までシュール・リー。柑橘系の果物や白い花の香りでハチミツのような甘さと華やかさのある味わいです。



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

2024年 8月・9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。

辛口スパークリングワイン5本セット
【Eセット】9,900円



辛口スパークリングワイン5本セット【Eセット】9,900円	
 キリッ とフレッシュ	 スパークリング
5世代続く大規模メゾンがシャルドネのみを使用した、フレッシュなスパークリングワイン。クリーミーな泡と引き締まった酸が魅力。 クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット	
生産者	ドメヌ・ルー・ペール・エ・フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	生ハム、魚介を用いたお料理

〈ワイナリー・造り手について〉
ブルゴーニュにおける大規模メゾン、ルー・ペール・エ・フィス。シャルドネのみを使用したクレマン・ド・ブルゴーニュ。シャンパーニュ同様の製法、瓶内二次発酵を用いて造られています。
〈香りや味わいについて〉
クリーミーな泡やコクがワインに表れており、引き締まった酸が魅力で上品な仕上がりです。



辛口スパークリングワイン5本セット【Eセット】9,900円	
 キリッ とフレッシュ	 スパークリング
チリ最高峰のワイナリーが手掛けるブドウを使用したスパークリング。 エスパス・オブ・リマリ・ブリュット	
生産者	マイカス・デル・リマリ
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ87%、ピノ・ノワール13%
合う料理	おでん、お刺身、フレッシュサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
チリ最大のワインメーカー、コンチャ・イ・トロが手掛ける、注目ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
柑橘系や青リンゴの香り、洋ナシのようなフルーティーな果実味とシュワッとキメ細やかな泡。とてもキリッとした飲み口が魅力です。



辛口スパークリングワイン5本セット【Eセット】9,900円	
 キリッ とフレッシュ	 スパークリング
テロワールを表現したフレッシュでクリーンな味わい セラー・セレクション・スパークリング・ソーヴィニヨン・ブラン	
生産者	シレーニ・エステーツ
産地	ニュージーランド ホークス・ベイ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	カルパッチョ、グリーンサラダ、エビのフリット

〈ワイナリー・造り手について〉
シレーニのワイナリーはニュージーランド北島、東寄りの海に近い都市、ホークス・ベイに位置します。
〈香りや味わいについて〉
グレープフルーツやライム、桃や青リンゴなどにハーブが入り混じった洗練された香り。フレッシュでクリーンな味わいが食前酒に最適です。

【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



h7240318

辛口スパークリングワイン5本セット【Eセット】9,900円	
 キリッ とフレッシュ	 スパークリング
イタリア ヴェネト州の名門ワイナリーアレグリーニが 手掛ける、ヴィンテージスパークリング。 繊細で上品な泡が魅力のハイコスパなプロセッコ。 コルテ・ジャラ・プロセッコ・ミレジマート・エクストラ・ドライ	
生産者	アレグリーニ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ100%
合う料理	冷たい前菜、生ハム、冷製パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
イタリアの中でもワイン造りに適した土地として知られる、北東部ヴェネト州ヴァルボリチェッラ地区に位置する名門ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
洋ナシやリンゴのフレッシュでアロマティックな果実に白い花が重なった華やかな香り。フルーティーな果実味が適度な酸がスッキリとまとめあげているシャープな印象の、調和の取れたプロセッコです。

辛口スパークリングワイン5本セット【Eセット】9,900円	
 キリッ とフレッシュ	 スパークリング
モダン・スパニッシュワインの実力派、クロ・モンブラン。 クールな見た目とキレのある飲み口が魅力、 不動の人気を誇るカヴァ。 プロジェクト・クワトロ・カヴァ	
生産者	クロ・モンブラン
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	マカベオ40%、チャレッコ40%、バレリャーダ15%、 シャルドネ5%
合う料理	エビフライ、蒸し鶏、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
数々の星付きレストランにオンリストされている実力派ワイナリー、クロ・モンブラン。「誰でも手を伸ばせて、しかもとびきり美味しいワインを」という信念の下に造られるワインは、モダンなテイストで人気を博しています。
〈香りや味わいについて〉
リンゴやハーブなどのフレッシュな香り、みずみずしい果実味と共に4種のブドウが織りなすコクが広がり、見事なバランス。非常にキレのある飲み口に長い余韻が漂います。

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

2024年 8月・9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。

ノンアルコールスパークリングワイン4本セット
【Fセット】 6,264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



h7240319

ノンアルコールスパークリングワイン4本セット【Fセット】6,264円



スパークリング

ワインを造ってからアルコールだけを抜いた、
アルコール含有量0.0%のノンアルコール・ワイン。

ヴィンテンス スパークリング プレステージ ブランド・ブラン

生産者	ネオブル
産地	ベルギー
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	ハム、チーズ、サラダなどの軽い前菜、魚料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1895年創業のベルギー飲料メーカー“ネオブル社”。パブ・クレマンを手掛ける
ベルナル・マグレがブドウの選定を行っています。
〈香りや味わいについて〉
きめ細やかな泡立ち、洗練された果実味、すべてにおいてこれまでのノンアル
コールワインの概念を覆すクオリティです。



ノンアルコールスパークリングワイン4本セット【Fセット】6,264円



スパークリング

ランブルスコワインのトップブランドドネリ社がワイン用の
ブドウ原料で造る本格スパークリングブドウジュー。

グレープ・スパークリング・ピアンコ

生産者	ドネリ
産地	イタリア エミリアロマーニャ
ブドウ品種	トレッビアノーノ、マルヴァジア(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハムやサラミ、パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
ドネリは、エミリア・ロマーニャの地酒、赤い発泡性ワイン「ランブルスコ」を造
ります。情熱が込められたランブルスコは、爽やかなスパークリングワインとし
て多くの人々に愛されています。
〈香りや味わいについて〉
白ブドウの心地よい酸とフレッシュな果実味、上品な発泡感が爽やかな砂糖不
使用、濃縮還元でないストレート果汁のノンアルコール・スパークリングです。



ノンアルコールスパークリングワイン4本セット【Fセット】6,264円



スパークリング

カヴァメーカーが造る、脱アルコール製法の
ノンアルコール・スパークリング。

ムッサ0.0% ノンアルコール・スパークリング

生産者	ヴァルフォルモッサ
産地	スペイン ペネデス
ブドウ品種	マカベオ30%、チャレロ40%、パレリャーダ30%
合う料理	カルパッチョ、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
カタルーニャ語で「美しい谷」を意味する、ヴァルフォルモッサは、1865年カ
タルーニャで創業の家族経営ワイナリーとして受け継がれた由緒ある生産者
です。
〈香りや味わいについて〉
脱アルコール製法で、ワイン本来の味わいをキープしています。洋ナシやリン
ゴのような白い果実の香り。口当たりは滑らかで、味わいの骨格がしっかりと
しており、繊細で長い余韻が楽しめます。



ノンアルコールスパークリングワイン4本セット【Fセット】6,264円



スパークリング

香り高いシャルドネ種主体のワインからアルコールだけを
0.0%まで抜いた脱アルコールスパークリングワイン。

カプリース

生産者	バナバックPB
産地	南アフリカ ケープ
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	パンケーキ、ラングドシャ

〈ワイナリー・造り手について〉
南アフリカ共和国で4代に渡る名門ワイナリーが生産する高級ケープワインをも
とに生産しています。
〈香りや味わいについて〉
薄い黄色で輝きがありシャルドネのフルーティーな香りがします。口に含むと爽
やかできめの細かい泡立ちがあり、マスカットやバインの果実味があり酸味との
バランスが取れています。



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

2024年 8月・9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。

シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【G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



h7240320

シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【Gセット】11,000円



シャブリのお手本ともいえる
みずみずしい果実味とフレッシュな味わい。
シャブリ

生産者	ドメヌ ウィリアム フェブル
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	チキンサラダ(柑橘ドレッシング)、アサリの白ワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉
250年の歴史があり多くのシャブリのグランクリュ畑を有する名門。シャブリでは少数派の手摘みと選果台導入で品質が向上。テロワールを表現することにこだわっています。短時間プレス(1時間-2時間)し低温にて軽く清澄。ステンレス発酵100%。10カ月熟成しリリース。
〈香りや味わいについて〉
1級に隣接した区画を主に使用する村名シャブリ。土壌由来のミネラルを想わせる風味が豊かなワイン。ワンランク上の凝縮味と気品があります。



シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【Gセット】11,000円



「ティリア」とはブドウ畑で働く農夫が木陰で休んだという菩提樹のこと。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ワイン。
ティリア シャルドネ(スクリュエ)

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	鶏肉のクリーム煮、グラタン

〈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。
〈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想わせる香り。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ワイン。



シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【Gセット】11,000円



シャトー ラフィット ロートシルトを所有するDBR社が
南仏ラングドック地方で手掛けるワイナリー。
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	キャロットラペ、冷しゃぶ(ゴマダレ)

〈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。シャルドネは所有の畑の中でも、山の麓に位置する冷涼な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溢れる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワインです。



シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【Gセット】11,000円



ラフィットグループのロス ヴェアスコスの白。
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(スクリュエ)

生産者	ロス ヴェアスコス
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	冷しゃぶ(ゴマダレ)、アクアパッツァ

〈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タ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んで収穫。収穫後、冷却したブドウを除梗、破碎。14-18度に温度管理されたステンレスタンクで発酵させて造られます。
〈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。口にもとリッチで、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。



シャブリが入った世界のシャルドネ飲み比べ5本セット【Gセット】11,000円



熟したリンゴやメロンのアロマにキャラメルのヒント。
さわやかな酸味と焦がしたオークのバランスが取れています。
食事と合わせやすいワイン。
シャルドネ(スクリュエ)

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	かぼちゃグラタン、肉寿司

〈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バロン 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、キャラメルのヒント。爽やかな酸味が焦がしたオークとバランスを保ちます。鶏肉の料理、魚介類と一緒に。



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

2024年 8月・9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。

食事に合うフレッシュ爽涼ワイン6本セット
【Hセット】9,680円



フレッシュ
白

大西洋の海風を想わせるポルトガル土着品種ワイン。
フレッシュな柑橘系やトロピカルな風味と
いきいきとした酸味が心地よい味わい。

ピンタ ネグラ ブランコ(スクリュ)

生産者	アデガマイン
産地	ポルトガル リスボン
ブドウ品種	アrinto60%、フェルナン・ビレス40%
合う料理	海老の塩蒸し、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉
アデガマインは2011年創設。リスボンから北に40km、大西洋からわずか10kmに位置。設立わずか5年でポルトガル国内でワイナリー オブ ザ イヤーに選ばれるなど、今注目の生産者です。ポルトガルを代表する醸造家アンセルモ メンデスと若手のディオゴ ロベスが醸造。除梗後軽くプレスし、ステンレスタンク内で低温管理し発酵させ、そのまま4カ月熟成しました。

〈香りや味わいについて〉
フレッシュな柑橘系やトロピカルな風味といきいきとした酸味が心地よい味わい。魚介類を多く食べるポルトガルでは食事に合わせて気軽に楽しむスタイルのワインです。シーフード全般におすすめです。

【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



h7240321

食事に合うフレッシュ爽涼ワイン6本セット【Hセット】9,680円



フレッシュ
白

ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダー的存在。
爽やかなオフドライタイプで、ワインだけでも楽しみやすく、
料理との相性も幅広い「普段飲みのリースリング」。

コロンビア ヴァレー リースリング(スクリュ)

生産者	シャトー サン ミッシェル
産地	アメリカ ワシントン
ブドウ品種	リースリング97%、その他3%
合う料理	キーマカレー、豚キムチ

〈ワイナリー・造り手について〉
ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、管理する畑(総面積約1420ヘクタール)、サステナブル農法を実践。豊かな自然との共存を図りつつ、健全なブドウから高品質なワインを生み出す狙いがあります。コロンビア ヴァレーの特長を表現しながら、デイリーに楽しめる気軽さと、幅広い料理との相性も良いスタンダードシリーズ。ブドウ生育期の日照時間はカリフォルニアよりも約2時間長く、ブドウの成熟を助けます。

〈香りや味わいについて〉
爽やかな、オフドライタイプのリースリング。ワインだけでも楽しみやすく、料理との相性も幅広い「いつものリースリング」。

食事に合うフレッシュ爽涼ワイン6本セット【Hセット】9,680円



フレッシュ
白

セニエ法で造られる深みのある美しい色調が目を引く
ロゼワインは、爽やかでフルーティーでありながら程良い
構成もある、しっかりめのドライなロゼ。

テッレ カサーリ チェラスオロ ダブルツツ

生産者	キューザ グランデ
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	ビヤベース、海鮮チヂミ

〈ワイナリー・造り手について〉
キューザ グランデは、アブルッツォのワイン生産地でもやや山よりのところ、グラン・サッソ山の麓に位置するワイナリー。ピオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。除梗し、果皮と共に10-12時間浸漬し、その後果汁を取り除きステンレスタンクで15℃に管理し、発酵。その後オリを取り除き、瓶詰めまで12℃で熟成。

〈香りや味わいについて〉
深みのある美しい色調が目を引くロゼワインは、爽やかでフルーティー。程良いボディもありベリー系果実の味わいがしっかりと楽しめるドライなロゼです。

食事に合うフレッシュ爽涼ワイン6本セット【Hセット】9,680円



フレッシュ
白

シャルドネがもたらす凝縮感のあるアロマと余韻、
ピノ・ノワールのバランスの取れた酸味、骨格、複雑味が
調和した味わい。

アラモス エクストラ ブリュット

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70%、ピノ・ノワール30%
合う料理	鮮魚のカルパッチョ、冷しゃぶ

〈ワイナリー・造り手について〉
3代目ニコラスは2009年にDecanter誌のマノオブザイヤーに南米で初選出。国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られています。現在娘ラウラによる区画毎の土壌研究など品質向上に努めています。トゥブナからスパークリングワインに合ったブドウを源泉。シャルドネは凝縮感のあるアロマと余韻を、ピノ・ノワールはバランスの取れた酸と骨格、複雑味をもたらします。

〈香りや味わいについて〉
まめ細やかで長く続く泡、柑橘類や白い花、焼きたてのパンを想わせるアロマ。口当たりはリッチで、骨格があり、フレッシュな余韻があります。

食事に合うフレッシュ爽涼ワイン6本セット【Hセット】9,680円



フレッシュ
白

リンゴや花のような香りとエレガントな余韻。
黒地にゴールドのラインのボトルデザインも華やかなプロセッコ。
ヴィッラ マルチェッロ プロセッコ ブリュット ミレジマート

生産者	マツツェイ ヴィッラ マルチェッロ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ85%、ピノ・ピアンコ15%
合う料理	生ハム、サラミ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
19世紀にエリザベッタ ガルヴァーニ オニゴがブドウを植樹。彼女の子孫でヴェニスの歴史で重要な役割を果たしたマルチェッロ家が所有、息子でマツツェイ家25代目にあたるジョヴァンニ マツツェイが指揮を執ります。海拔25メートルのシルト質と粘土質の土壌でできるブドウを使用。5℃の低温マセレーション、60日間以上シュール・リーを行います。残糖約4g/Lの辛口。

〈香りや味わいについて〉
リンゴの果実、フジの花やアカシアのような花の香り。フレッシュでエレガントな風味、複雑味ある余韻が長く続きます。食前酒として、様々な食事と合わせやすいワインです。

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

2024年 8月・9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。

オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット
【1セット】5,500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



h7240322

オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



豊かな自然に育まれた、イタリアのヴィーガンワイン。
エラ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ オーガニック

生産者	カンティーネ・アウローラ
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	トマトソースの Pasta、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
農業や科学肥料を一切使用しないオーガニックワイン造りを行っています。植え付けや剪定、収穫といった畑での作業は手作業で行っているにも関わらず、徹底的に無駄を省き驚くべきコストパフォーマンスを実現。
〈香りや味わいについて〉
完熟したプラムやチェリーのアロマが豊かに感じられ、スパイスの香りも広がります。ふくやかな果実味と細かなタンニンが広がるジュシーで飲みやすい赤ワインです。



オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



ワイナリーのあるリヴェリーナ地区で収穫された
ブドウを利用。
ヒドゥン・パール シラーズ カベルネ メルロー

生産者	バートン・ヴィンヤーズ
産地	オーストラリア サウス・オーストラリア
ブドウ品種	シラーズ65%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、メルロー10%
合う料理	焼肉、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
オーストラリア20大ワイナリーの一つに数えられ、ブランド売り上げではTOP17に名を連ねるまでに急成長を遂げています。質の高さにも定評がありワイナリーとしては、2013年版ジェームス・ハリデーで4.5つ星評価を獲得。
〈香りや味わいについて〉
芳醇な果実味とコクが魅力のオーストラリア産人気ブレンド。熟したベリーの豊かな風味とカカオやスパイスの複雑味。まろやかな完熟果実とソフトなタンニンが見事な赤ワインです。



オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



有機栽培でクオリティ・ワインを届けるワイナリー。
ロベティア カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ドミニオ・デ・ブンクトゥン
産地	スペイン ラ・マンチャ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	バエリア、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉
有機栽培のワイナリー。ラ・マンチャ地方のクエンカ所在。標高750メートル以上の高地に110ヘクタールもの広大なブドウ畑を所有し、有機栽培とビオディナミを実践しています。
〈香りや味わいについて〉
有機栽培ブドウを100%使用したリーズナブルなカベルネ・ソーヴィニヨン。完熟ブルーベリーを想わせるいきいきとした果実味と程良く感じるボディが魅力の赤ワインです。



オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



銘醸地から生み出されるチリ屈指の高コストワイン。
パヌール メルロー

生産者	ピーニャ・マルチグエ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	トマトソースのピザ、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉
良質なブドウを選び抜くワイン造りは、その品質の高さもさることながら高いコストパフォーマンスで知られています。また、チリで家族経営されているブドウ栽培農家の中では大規模な生産者です。チリ国内の生産者トップ20にランクイン。
〈香りや味わいについて〉
プラム等を想わせるフルーティーな香りのチャミングな赤ワイン。凝縮感と果実の旨味がたっぷり残った長い余韻が特長です。



オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



ワイナリーのあるリヴェリーナ地区から収穫された
ブドウを利用。
ファウンド・ストーン カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	バートン・ヴィンヤーズ
産地	オーストラリア サウス・オーストラリア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	焼肉、青椒肉絲

〈ワイナリー・造り手について〉
オーストラリア20大ワイナリーの一つに数えられ、ブランド売り上げではTOP17に名を連ねるまでに急成長を遂げています。質の高さにも定評がありワイナリーとしては、2013年版ジェームス・ハリデーで4.5つ星評価を獲得。
〈香りや味わいについて〉
人気ワイナリーが手掛けるコスバブランド。ダークチェリーや濃いプラム、ブラックベリーのアロマを持ちます。オーク香も心地よく、複雑味とコクのある人気の赤ワインです。



オープナー不要!スクリュキャップワイン6本セット【1セット】5,500円



銘醸ワイナリーが手掛けるバリューシリーズ。
ディスカヴァー・コレクション ピノタージュ/シラーズ

生産者	スピアー・ワインズ
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	ピノ・タージュ60%、シラーズ40%
合う料理	ローストビーフ、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
毎年数々の国際品評会で多くの賞を受賞し高評価をたたき出す南アフリカ屈指のワイナリー。2018年にIWCで南アフリカの最優秀生産者に贈られる「プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、その他数々の評価を得ている。
〈香りや味わいについて〉
熟したチェリーやプラム、スパイス香をアロマに感じ、奥行きのあるベリーの風味が広がります。ソフトな質感を持つ余韻の長い、果実味がぐっと前に出た赤ワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2024年 8月・9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。

チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン 6本セット【Jセット】 8,800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



h7240323

チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



名店ムガリツも愛用するゲタリアコ・チャコリナの
伝統を育むワイナリー。

チャコリ・レサバル アリ

生産者	ボデガ・チャコリ・レサバル
産地	スペイン バスク
ブドウ品種	オンドラビ・スリ80%、オンドラビ・ベルツァ20%
合う料理	白身魚のソテー、海老のボイル

〈ワイナリー・造り手について〉

海が一望できる斜面に畑を持つチャコリ・レサバルは1996年サラウツの地に設立された家族経営のワイナリー。地域の伝統品種オンドラビ・スリ、オンドラビ・ベルツァを栽培し、チャコリを情熱と愛情を持って育てています。

〈香りや味わいについて〉

美食で知られるバスク地方の海に面した畑で育つブドウを使ったフレッシュさ、果実味、繊細な泡を備えたチャコリ。石が多いアリという区画に由来するミネラル感も印象的です。



チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



完全有機栽培でクオリティ・ワインを届けるワイナリー。

ペインテミル レグアス

生産者	ドミノ・デ・プンクトゥン
産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	シャルドネ、ヴィオニエ、ピウラ(セバージュ比率非公開)
合う料理	カツオのカルパッチョ、魚介のオイル Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉

標高750メートル以上の高地に110ヘクタールもの広大なブドウ畑を所有し、有機栽培とビオディナミを実践。有機栽培でクオリティワインを造ることを目指し、全ての畑で自然な農法を取り入れている。

〈香りや味わいについて〉

標高800メートルの自社畑の白ブドウを使用したオレンジワイン。熟したアプリコットやオレンジの皮を想わせるアロマに滑らかなタンニンと酸を感じます。



チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



世界が認めた小さな村の心意気。

イゲルエラ 白

生産者	コオペラティーバ・アグラリア・サンタ・キテリア
産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン50%、ベルデホ50%
合う料理	オイル系パスタ、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

高い品質で専門誌やコンクールで評価を集め、村の名前からとったイゲルエラは、ロバート・パーカー氏から「非の打ち所のない完璧なワイン造り」「スペインの無名産地の見事なワイン」と賞賛されています。

〈香りや味わいについて〉

標高700メートルの高地で造る爽やかで果実味豊かな白ワイン。南国を感じるパッションフルーツの香り、軽やかでいて上品さも感じられます。



チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



テロワールを自然に表現する柔らかくエレガントなワイン。

フィエスタ

生産者	ボデガス・アスル・イ・ガランサ
産地	スペイン ナバーラ
ブドウ品種	テンブラニール60%、ガルナッチャ40%
合う料理	唐揚げ、オムレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

スペイン北東部の砂漠地帯でワインを造る「たった一軒」のボデガ。クオリティの高い、自然なワイン造りを目指してピレネー山脈にもほど近いスペイン北東部ナバーラD.O.に、若い仲間3人が立ち上げたワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

渋みを感じさせない豊かな果実味と、フレッシュ感を兼ね備えた赤ワイン。親しみやすい味わいの中に、確かな上質感が楽しめます。



チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



「ブドウの稲妻」を意味するラッチ・デ・ライムは、凝縮した果実味が特長。複雑な味わいの赤ワイン。

ラッチ・デ・ライム 赤

生産者	セリェール・ピニョル
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	ガルナッチャ・ティンタ75%、カリニエナ15%、シラー10%
合う料理	照り焼きハンバーグ、焼き鳥

〈ワイナリー・造り手について〉

コストパフォーマンスの高さが世界中で絶賛！ロバート・パーカー氏から「驚くほどの価値」「ケース買いすべき」と、品質の高さが認められ、スペインのワインガイド「ベニン誌」で毎年テラ・アルタNo.1の高評価を獲得。

〈香りや味わいについて〉

「ブドウの稲妻」を意味するラッチ・デ・ライムは、凝縮した果実味が特長。ブラックチェリーやブラックベリー、スパイス香も立ち上がる複雑な味わいの赤ワインです。



チャコリ&オレンジワイン入リスぺインワイン6本セット【Jセット】8,800円



地元品種「モナストレル」に賭けた情熱家のワイン。

カンポ・アリーバ

生産者	バラオンダ
産地	スペイン ムルシア
ブドウ品種	モナストレル70%、シラー20%、ガルナッチャ・ティントレラ10%
合う料理	牛ロースステーキ、バーベキュー

〈ワイナリー・造り手について〉

地元品種に賭けた情熱家で、コストパフォーマンスの凄さが専門誌からも高い評価を集め、ロバート・パーカー氏「ワイン・アドヴォケート」では、「価格をはるかに超えた掘り出し物！」と絶賛されている。

〈香りや味わいについて〉

スペイン南東部、イェクラの品質をリードする造り手による、ハツラツとした果実味の赤ワイン。豊富な太陽を浴びて育った熟したブドウだけを使用しているの、とてもジューシーです。

