

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

2024年12月・2025年1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。

メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット 【Aセット】22,000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



h7240743

メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット【Aセット】22,000円



シャトー カマンサックのセカンドワイン。
グランヴァンが持ついきいきとした果実味を備え、
安定した質の高さを楽しめるワイン

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	ローストビーフ、ビーフシチュー

〈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。85ヘクタールの畑を所有し、そのうちカベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%を栽培している。ステンレスタンクで発酵と25日間の醸しを行い、その後35-70%の新樽比率で17-20カ月間の熟成。セカンドワインは生産量の30%が回され、主に若木のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ・ソーヴィニヨン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を取っています。



メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット【Aセット】22,000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。
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

レ フィエド 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61%、メルロー30%、プチ・ヴェルド9%
合う料理	サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け3級。1983年にサントリーが経営権を取得し、ブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を行いました。現在はマティウ ボルドと椎名敬一の新しい体制のもと「復活」から「創造」の第二ステージへ。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。



メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット【Aセット】22,000円



メドック格付け4級シャトー ブラネール デュクリュのセカンドワイン。
サン・ジュリアンらしい華やかな果実味、滑らかなタンニンと
程よい飲み応え

デュリュックド ブラネール デュクリュ

生産者	シャトー ブラネール デュクリュ
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50%、メルロー43%、 プチ・ヴェルド5%、カベルネ・フラン2%
合う料理	牛肉の赤ワイン煮込み、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け4級シャトー ブラネール デュクリュは、サン・ジュリアンに広がる59ヘクタールの畑を所有しています。このセカンドワインには樹齢15年以下の樹からとれたブドウが使われています。

〈香りや味わいについて〉

サン・ジュリアンらしい華やかな果実味と滑らかなタンニンと程よい飲み応えが楽しめます。



メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット【Aセット】22,000円



シャトー ディッサンのセカンドワイン。
カシスやベリー系果実の香りがあり、程よい樽香がアクセント

ブラゾン ディッサン

生産者	シャトー ディッサン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー52%、カベルネ・ソーヴィニヨン46%、プチ・ヴェルド2%
合う料理	ローストビーフ、焼肉

〈ワイナリー・造り手について〉

中世のボルドーがギユエンヌ州と呼ばれ、イギリス領だった12世紀の文献にも登場する程由緒正しいシャトー。その後幾多の所有者の変遷を経て1855年には名譽ある3級の格付けを得るに至りました。ブドウの平均樹齢は35年で、小石交じりの粘土質と砂利質が混ざった土壌で育てられています。

〈香りや味わいについて〉

カシスやベリー系果実の香りがあり、程よい樽香がアクセントになっています。



メドック格付けセカンド 濃厚ワインセット【Aセット】22,000円



メドック格付け3級、シャトー ジスクールのセカンドワイン。
ザクロを想わせる輝かしいガーネット色。
果実の豊かなアロマとシナモンやナツメグのスパイスのニュアンス

ラ シレーヌ ド ジスクール

生産者	シャトー ジスクール
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55%、 メルロー25%、カベルネ・フラン20%
合う料理	スペアリブ、牛赤身肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

マルゴーで幅広く畑を所有する、メドック格付け3級シャトー ジスクールのセカンドワイン。樹齢3-10年の若い樹から生産。100%樽で12カ月間熟成されています。

〈香りや味わいについて〉

赤いプラムや、クローヴなどのスパイスの香りに、キルシュを想わせるニュアンスもある。口に含むと比較的ボディは大人しめで、香りの高い果実や土のような印象があり、しっかりとしたテクスチャーのあるワインです。



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

2024年12月・2025年1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瓶内二次発酵6本セット 【Bセット】19,800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



h7240744

シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



1869年の誕生以来、多くの人々から愛され続けている
モエ アンペリアル

華やかリッチ

スパークリング

モエ アンペリアル

生産者	モエ・エ・シャンドン
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	お寿司、ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

長い歴史の中で培われたワイン造りのノウハウと新技術の導入が、多くの人から賞賛されるモエ・エ・シャンドンの絶妙なバランスの取れた味わいを創り出しています。

〈香りや味わいについて〉

グリーンアップル・洋ナシなどの新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにプリオッシュやシリアルなどの熟成した香りが調和している。フレッシュでありながらエレガント、口当たりはしなやかで芳醇なワインです。



シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



芳醇な果実味と美しい酸が魅力的なクレマン・ダルザス

華やかリッチ

スパークリング

オスカル トルシェル クレマン ダルザス ブリュット

生産者	カーヴ・ド・ペレンハイム
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	オーセロワ80%、ピノ・ブラン5%、ピノ・グリ5%、 ピノ・ノワール5%、リースリング5%
合う料理	魚介類、魚または鶏のクリーム煮込み、 ハードタイプのチーズ、カンパニール

〈ワイナリー・造り手について〉 カーヴ・ド・ペレンハイムは1952年に志を一つとしたワイン醸造業者らによって創設されました。今日では50年間の伝統を守りつづける間なき技術革新の結果、アルザスの生産者では5番目に大きな醸造所に達し、150のワイン醸造業の有志とともに、370ヘクタールにも及ぶ畑でブドウを栽培しています。また、醸造所のあるペレンハイム村は別名「アルザスの真珠」と呼ばれる場所の中央に位置する風光明媚な地域です。

〈香りや味わいについて〉 細やかな泡と繊細かつ個性のあるアロマが目立ちます。バランスが良く、レモンの香りの余韻を感じます。フレッシュでピュアな果実味とキレのある酸が特長で、透明感のある爽やかなスタイルです。



シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



AOCクレマン・ド・ブルゴーニュの発祥の地で造られる、
滋味豊かなクレマン

ロマティック

スパークリング

クレマン ドブルゴーニュ ブラン レゼルヴ

生産者	ルイズ・メラン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール、シャルドネ、ガメイ、 アリゴテ(セバージュ比率非公開)
合う料理	春巻き、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉

ワイナリーがあるブルゴーニュの村バイリーは、AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ発祥の地です。創業当初(1972年)から、4ヘクタール以上に及ぶ地下坑道を持つ古代の地下採石場を利用してクレマンの生産に理想的でユニークな自然条件を提供しており、その繊細な発泡性はクレマンの名にふさわしいです。

〈香りや味わいについて〉

軽く蜂蜜のヒントが感じられ、フレッシュフルーツの爽やかな香りが広がります。フレッシュ・ピュアで爽やかな果実やミネラルの骨格も感じられるスパークリングワインです。



シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



ロワールのスパークリングワインだけを
とことん突き詰めたプロフェッショナルが造る1本

ロマティック

スパークリング

ヴーヴレ ブリュット エクセレンス Cグレフ

生産者	ドゥ シャンセニー
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
合う料理	野菜のタルト、魚介類、山羊のチーズ、チョコレートデザート

〈ワイナリー・造り手について〉 美しい風景と歴史的な城、個性豊かなワインで知られる、自然豊かで多様性に富んだロワール渓谷にあります。この地を代表するブドウから作られたスパークリングワインは、伝統的な醸造方法によって作られ、温度が一定でワインにとって理想的な環境のトウファ(石灰岩)土壌の地下セラーで熟成されます。

〈香りや味わいについて〉 トーストしたアーモンド・ドライフルーツ・白い果実(桃など)の香りに、わずかに菩提樹の花のニュアンスが感じられます。口当たりはフレッシュで、可愛らしく柔らかな余韻が続きます。新鮮なフルーツとミネラルのニュアンスを持つ、長くクリーミーな余韻があるスパークリングワインです。



シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



カヴァの聖地に蔵を構え、ただ「最高のカヴァを造る」を
モットーとするマス・オリブが造るスパークリングワイン

ロマティック

スパークリング

カヴァルピナ ブリュット

生産者	マス・オリブ
産地	スペイン ペネデス
ブドウ品種	マカベオ、チャレロ、バレリャーダ(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハム、スモークサーモン

〈ワイナリー・造り手について〉

サン・サドゥルニ・ダノイア村の中心部に蔵を構える。原酒となるワインをセレクトし、自社ブドウはもちろんの事、パートナーのブドウも同様に厳しく愛情の限りを尽くして育て上げることを心がけています。

〈香りや味わいについて〉

瓶内二次発酵によるトーストなどの香ばしい香り。15カ月の瓶内熟成。フレッシュかつフルーティーですっきりとした酸が感じられるバランスの良い味わいです。



シャンパーニュが入った瓶内二次発酵6本セット【Bセット】¥19,800



自然との共生を重んじるエスケドロファミリーが、
自社畑のブドウから丹精込めて造るロゼスパークリング

華やかリッチ

スパークリング

ディアロ バコ ロゼ ブリュット

生産者	ボデガス・エスケドロ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	オードブル、牡蠣、ジビエ、フォアグラ、キャビア

〈ワイナリー・造り手について〉

1852年、リオハに設立された家族経営の醸造所ボデガス・エスケドロは、代々受け継いできた畑を何よりも大切に、新しい技術を取り入れながら、長年に渡り丁寧なワイン造りを行っています。ワイン造りには、自社畑で栽培したブドウのみを使用します。

〈香りや味わいについて〉

ストロベリー・ラズベリー・バラの花のフルーティーなアロマ。口に含むと心地よく、力強く、軽い酸味と泡が調和しています。余韻が長くエレガントな味わいです。



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12月・2025年1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。

ブルゴーニュワインが入った!5カ国別 ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400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



h7240745

ブルゴーニュワインが入った! 5カ国別ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400円



メンドーサの中でも標高の高いトッパンガトエリアのブドウを使用。ベリー系のフレッシュな香りがあり、丸いタンニンと酸味、濃厚な果実の味わいが感じられます

アラモス セレクション ピノ・ノワール

生産者	カテナ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏もも肉の照り焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

3代目ニコラスは2009年にDecanter誌のマン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。現在は娘のラウラが区画ごとの土壌研究を行うなど品質向上に努めています。メンドーサの中でも標高の高い、トッパンガトエリアでとれたブドウを使用。8時間のマセラシオン。9-12度という低温で35日間かけて発酵しています。

〈香りや味わいについて〉

淡い色調。スモモやチェリーを想わせる香り。繊細な果実の風味と美しい酸味が見事に調和しています。



ブルゴーニュワインが入った! 5カ国別ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400円



タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特長。アメリカらしいピノ・ノワールをお楽しみください

667 ピノ・ノワール(スクリュエ)

生産者	ノーブル ヴァインズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	スベアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモントレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定しワインを造ります。サン ベルナーベと、サンタルシア ハイランズの畑に植わるディジョンクローン667を使用。フレンチオーク、アメリカンオークで7か月熟成しています。

〈香りや味わいについて〉

タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特長。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマを感じます。



ブルゴーニュワインが入った! 5カ国別ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400円



チェリーやラズベリーなど熟した赤系果実の豊かな香りとボディのあるワイン、優れたコストパフォーマンスを実現しています

ブルゴーニュ レ コトー デ モワンヌ ルージュ

生産者	ブシャール ベール エ フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	カツレツ

〈ワイナリー・造り手について〉 創業1731年。コート ドール中心に約130ヘクタールの畑を所有する大規模なドメーンで、2005年からグラヴィティーフロー(重力を利用して果実やワインを移動させる方法)の醸造施設でワイン造りを行う。2015年環境に配慮した農法レベル3の認証取得。コート ドール地区からのブドウを主に使用。区画ごとのタイミングでブドウを収穫した後は1時間以内にカーヴに到着し、選果の徹底を行っている。20%は5年使用のフレンチオークで10か月熟成しています。

〈香りや味わいについて〉 チェリーやラズベリーなど熟した赤系果実の香りが豊かで、穏やかなタンニンを感じます。



ブルゴーニュワインが入った! 5カ国別ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400円



1985年にソーヴィニヨン・ブランのファーストヴィンテージをリリースしてから、家族経営を続けているワイナリー。口当たりは柔らかく、洗練されてバランスの取れた味わい

ピノ・ノワール(スクリュエ)

生産者	ノーティラス エステート
産地	ニュージーランド マールボロ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	野菜のグリル、牛赤身肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

1985年にソーヴィニヨン・ブランのファーストヴィンテージをリリースしてから、家族経営を続けているワイナリー。グラヴィティーフロー(重力を利用して果実やワインを移動させる方法)と優しいプレスが出来る設備を整え、品質の向上に大きく寄与しました。全て手摘みをし、全房発酵や自然酵母を使用する比率を年々高め、複雑味を持ったスタイルを目指します。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビーの色調。グラスに注ぐと野生のホイチゴやモリーユ草、チョコレート香り。口当たりは柔らかく、洗練されてバランスの取れた味わい。凝縮した長い余韻が魅力的です。



ブルゴーニュワインが入った! 5カ国別ピノ・ノワール飲み比べセット【Cセット】15,400円



フレンチオークで10か月熟成。黒系果実のアロマを感じることができ、熟した果物の味わいと繊細なタンニンが織り成す長い余韻が特長です

ピノ・ノワール(スクリュエ)

生産者	ダルリンプル
産地	オーストラリア タスマニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鴨肉のステーキ、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

1985年設立。タスマニアの北西部にある、夏でも最高気温が30度を超えない冷涼な地域パイパーズ リヴァーで、酸味と長い日照による果実味のバランスを表現することをフィロソフィーにワイン造りを行っています。3つの地域のブドウをブレンドすることで、複雑味をもったスタイルに仕上げます。

〈香りや味わいについて〉

色調は濃いガーネット。ダークプラム、ブラックベリー、ラズベリーのアロマ。口に含むと熟した果物と繊細なタンニンがワインのストラクチャーを支え、長い余韻へと導きます。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション

2024年12月・2025年1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。

赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリング
ワイン10本セット【Dセット】 15,400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



h7240746

赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



すっきりとした中口の低アルコールの微発砲ワイン
"ランブルスコ"

飲みやすか
香

微発砲

ヌア ランブルスコ エミリア アマービレ ロッソ IGT

生産者	カルディオローラ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	ランブルスコ100%
合う料理	赤身肉を使った料理、サラミ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年、今もカルディオローラの本社があるロンバルディア州ミッサーリア近郊の小さな居酒屋兼ワインショップから、125年に渡る歴史が始まりました。イタリアワインを一人でも多くの人に知れ渡らせる為、絶え間なく挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

カシス・チェリー・ブラックチェリーのフルーティーな香りに満ち溢れていて、ワインらしい香りもします。心地よく柔らかな泡立ち。味わいは軽快で爽やかで、後味にほんのり甘みがあります。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



ヴェネチアでよく愛される、
イチゴ風味のスパークリングワイン"フラゴリーノ"

エレガントな
フルーティー
香

微発砲

フラゴリーノ ロッソ コルテ ヴィオラ

生産者	コントリ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	非公開
合う料理	デザート、フルーツサラダ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1930年代にヴェローナ近郊でボトリング業者として創業、1959年よりワイン生産を開始。ヴェネトを中心に、イタリア全土の契約畑で生産。その土地の特長を十分に表現したワインを適正価格で供給することをモットーとしています。

〈香りや味わいについて〉

ストロベリーの豊かなアロマが香る、甘みのある爽やかでフルーティーな甘口。アルコール度数が10%と通常のワインよりも低く、ストロベリーフレーバーなので普段ワインを飲まない方も気軽に楽しめる味わいです。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



カヴァの聖地に蔵を構え、ただ「最高のカヴァを造る」を
モットーとするマス・オリブが造るスパークリングワイン

キック&フレッシュスパークリング
香

微発砲

カヴァ ポント ロマ ブリュットナチュレ

生産者	マス・オリブ
産地	スペイン ペネデス
ブドウ品種	マカベオ、チャレロ、バレリャーダ(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、タパス

〈ワイナリー・造り手について〉

サン・サドゥルニ・ダノイア村の中心部に蔵を構える。原酒となるワインを徹底的に選び抜き、自社ブドウは勿論の事、パートナーのブドウも同様に厳しく愛情の限り尽くして育て上げることが心がけています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系の香りに白桃のような甘い香り、ナツィな雰囲気。アタックにさわやかな旨味が出ており、フルーティーさと相まってすっきりとした味わいとバランスを取っています。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



調和の取れた味わいで旨味があり、
バランスの良いスパークリングワイン

アロマティック
香

スパークリング

ヌア ブリュット

生産者	カルディオローラ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	トレッピアーノ/主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	アペリティフ、魚料理、ハードチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年、今もカルディオローラの本社があるロンバルディア州ミッサーリア近郊の小さな居酒屋兼ワインショップから、125年に渡る歴史が始まりました。イタリアワインを一人でも多くの人に知れ渡らせる為、絶え間なく挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

蜂蜜・パンの耳・ナツィ等の甘く香ばしい香りがします。調和の取れた味わいで旨味があり、バランスが良く取れています。アーモンドの香りが長く余韻に残ります。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



熟成を得意とするソミュール「泡」の名手が織り成す
スパークリングワイン

アロマティック
香

スパークリング

ヴィンサン エドワール プリエ ドゥミセック
ヴァムース

生産者	ルイ・ド・グレネル
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、シャルドネ (セバージュ比率非公開)
合う料理	アペリティフ、アイスクリーム、チョコレートムース

〈ワイナリー・造り手について〉

設立は1859年に遡る、ソミュール地方で今もお続く数少ない家族経営のエステイテです。当時造られたトゥファ(石灰質)層を削り出したセラーではスパークリングワイン造りにのみ特化し、繊細で複雑、洗練されたスパークリングワイン造りが続けられています。

〈香りや味わいについて〉

香りはフレッシュな白果実・リンゴ・シトラス系。ソフトでクラシッ的な口当たりで、アカシアのアロマを感じます。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット
【Dセット】 15,400円



先人たちから受け継いだ自然に敬意を払い、
テロワールを反映したワイン造りに情熱を注ぐファミリーが
織り成すスパークリングワイン

キック&フレッシュ
香

スパークリング

ビルド トゥーレーヌ ブリュット

生産者	ドメヌ・ドゥ・ラルノーディ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シュナン・ブラン70%、シャルドネ30%
合う料理	シーフードサラダ、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌ・ドゥ・ラルノーディは、ロワール渓谷のシェール川左岸の斜面に位置しています。豊かでまろやか、力強いワイン達は、テロワールであるロワール渓谷を反映しています。

〈香りや味わいについて〉

黄桃やミラベルを想わせる熟した果実、しなやかでまろやかな味わいと滑らかなテクスチャーが魅力的。クリーミーな細かい泡が特長で、アペリティフや食事を通してお楽しみいただけます。



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12月・2025年1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。

赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリング ワイン10本セット【Dセット】 15,400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



h7240746

赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット 【Dセット】 15,400円



キリッとフレッシュ



繊細泡

多くのワイン愛好家に高く評価される、
ユニ・ブランとコロンパールのきめ細かなアロマを楽しめる一本

コント ドゥ ポーモン ブリュット ブラン・ド・ブラン

生産者	レ・ヴァン・ブルバン
産地	フランス
ブドウ品種	ユニ・ブラン80%、コロンパール20%
合う料理	チキンやシーフードのサラダ、ボンゴレ・ピアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉

高品質なスパークリングワインを造ることを目的に、1952年に設立されたフランス・
プロヴァンス地方の家族経営ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

非常に力強く持続性のある泡が特長のバランスの取れたワインです。緑がかった淡い
黄色で、柑橘系と白い花の香りが特長です。口当たりが軽く、フレッシュさにあふれて
います。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット 【Dセット】 15,400円



軽やかなフルーティ



スパークリング

黒ブドウのkokと旨味のバランスが絶妙な
ロゼスパークリングワイン

クレマンド ボルドー コント ド ユニオン
ブリュット ロゼ

生産者	ユニオン・ド・ギューエヌ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	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	トリュフゾット、ショコラケーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

300に及ぶ生産者を傘下に持ち、安定したボルドーワインの組合として定評のUGボル
ドー(多くの情熱にあふれるワイン生産者が集まって結成された団体)傘下のユニオ
ン・ド・ギューエヌ社です。

〈香りや味わいについて〉

サクランボ・木の実・酵母の香り。チャーミングな泡立ちと元気な泡立ちが心地よく
広がります。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット 【Dセット】 15,400円



軽やかなフルーティ



スパークリング

熟成を得意とするソミュール「泡」の名手が織り成す
ロゼスパークリングワイン

ヴァンサン エドワール プワリエ ロゼ ヴァンムース

生産者	ルイ・ド・グレネル
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	カベルネ・フラン、グロロー(セパージュ比率非公開)
合う料理	アペリティフ、カプレーゼ

〈ワイナリー・造り手について〉

設立は1859年に遡る、ソミュール地方で今なお続く数少ない家族経営のエステイトで
す。当時造られたトゥファ(石灰質)層を削り出したセラーではスパークリングワイン造り
のみ特化し、繊細で複雑、洗練されたスパークリングワイン造りが続けられています。

〈香りや味わいについて〉

繊細さと果実味のバランスが取れたチャーミングな味わいのロゼ。フレッシュな果物と
好相性です。



赤・白・ロゼが入ったバラエティ豊かなスパークリングワイン10本セット 【Dセット】 15,400円



タンニン感じる



スパークリング

ふくよかで包み込まれるような優しさの香り高い
ロゼスパークリングワイン

デルマーレ ブリュット ソミュール ロゼ

生産者	ドメヌ・レヴロン・エ・ヴァンサノ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	カベルネ・フラン50%、ピノ・ノワール50%
合う料理	魚の燻製又はカルパッチョ、フルーツサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

マティアス・レヴロンとレジス・ヴァンサノによって立ち上げられたロワール地方
ソミュールに位置するドメヌです。人智と自然の融合を計った独特でユニークな
畑から、個性豊かなワインが生まれます。

〈香りや味わいについて〉

華やかな赤い果実と新鮮なフローラルの香り。キメ細やかな泡立ちとふくよかでバラ
ンスの取れた味わいが楽しめます。



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12月・2025年1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。

フランス金賞受賞ワイン12本セット

【Eセット】13,200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



h7240747

フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー ドウ・キャップ

パワフル濃厚
香

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン70%、メルロー20%、 カベルネ・フラン10%
合う料理	ステーキ、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

紫がかったガーネット。熟したカシス、ミントティーなど複雑な香り。濃厚な果実味があり、しっかりとした飲み心地。長い余韻が印象的です。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー デュ・コロンビエ キュヴェ・ジャド

飲みまろやか
香

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、 カベルネ・フラン10%
合う料理	すき焼き、ジビエ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

深みのあるガーネット。熟したカシスとブルーベリー、ほのかなスパイスのニュアンスのアロマ。果実味と乾いたタンニンとのバランスが良く、ほんのりとピターなアフターフレーバーを感じられます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー ジュノー

パワフル濃厚
香

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニオン5%、 カベルネ・フラン5%、マルベック5%
合う料理	煮込みハンバーグ、焼き鳥(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤みがかったガーネット。コンフィにしたブルーベリーやカシスなどのしっかりとした果実味。バナナやモカ、シダー、スパイス、黒コショウなど様々な風味を感じられます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー レ・サブロネ キュヴェ・クレリアン

パワフル濃厚
香

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニオン5%、 カベルネ・フラン5%、マルベック5%
合う料理	豚肉の味噌炒め、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

紫がかったガーネット。シダーなどの複雑なアロマが感じられます。果実味とタンニンがしっかりとしており、全体のバランスも取れた飲み心地のよい味わいです。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー ラ・プラトゥス キュヴェ・ギイ

パワフル濃厚
香

生産者	G.V.G.
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10%、 カベルネ・フラン7%、マルベック3%
合う料理	角煮、チャーシュー

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

赤みがかったガーネット。熟したカシスやブラックベリー、ロースト香、ほのかなハーブのニュアンス。スパイスを感じさせる果実味と骨格のあるタンニンのバランスの良い味わいです。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



ホルドーワインコンクール 2022金賞受賞
シャトー フォーリー・パスコー

飲みまろやか
香

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・フラン25%、 カベルネ・ソーヴィニオン15%
合う料理	リブステーキ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

赤みがかった深いガーネット。伝統的な製法で発酵させ、6-12か月間ステンレスタンクで熟成させています。肉料理全般にとっても合う旨みあふれる赤ワインです。



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

阪急ソムリエセレクション

2024年12月・2025年1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。

フランス金賞受賞ワイン12本セット

【Eセット】13,200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



h7240747

フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



トリプル金賞！果実味とタンニンのバランスが優れたボルドーワイン
シャトー ド・ラ・グラン・トゥール

生産者	G.V.G.
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	アスパラのベーコン巻、煮込みハンバーグ、焼き鳥(たれ)

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

熟したカシスと、ブルーベリー、ほのかなスパイスのアロマ。果実味と乾いたタンニンとのバランスが良く、ほんのりとピターなアフターフレーバーが感じられます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



フェミニナリーズ世界ワインコンクール 2021
シャトー デュプラ

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー62%、カベルネ・フラン25%、 カベルネ・ソーヴィニヨン13%
合う料理	牛肉や鴨肉のロースト、カマンベール・チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

完熟したプラムやミラベルのフルーティーな香りにスミレやスパイスのニュアンス。滑らかなタンニンがあり、凝縮感のある豊かな味わい。心地よい余韻が長く続きます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



マコン・ワイン・コンクール 2021金賞
シャトー ピュバール

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー52%、マルベック21%、 カベルネ・ソーヴィニヨン19%、カベルネ・フラン8%
合う料理	ビーフシチュー、ラム肉のステーキ、チンジャオロース

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

赤みがかった深いガーネット。カシス、ブラックベリーなどの果実に森林やメンソール、ロースト、スパイスの香りなどがバランス良く、長い余韻も感じられます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



フェミニナリーズ世界ワインコンクール 2021金賞
シャトー オー・ブルディ

生産者	G.V.G.
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー61%、カベルネ・ソーヴィニヨン27%、 カベルネ・フラン12%
合う料理	ハンバーグ、ソーセージ、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

赤みがかったガーネット、カシス、ブラックベリーなどの果実に森林やメンソール、ロースト、スパイスの香りなどがバランス良く、長い余韻があります。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



フェミニナリーズ世界ワインコンクール 2022金賞
シャトー フロリー・オード・キュヴェ・フィリッパ

生産者	G.V.G.
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15%、 カベルネ・フラン5%
合う料理	牛肉や鴨肉のロースト、カマンベール・チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

完熟したプラムやミラベルのフルーティーな香りにスミレやスパイスのニュアンス。滑らかなタンニンがあり、凝縮感のある豊かな味わい。心地よい余韻が長く続きます。



フランス金賞受賞ワイン12本セット【Eセット】13,200円



リヨン国際ワインコンクール 2024金賞
シャトー ラ・クロワ・デュ・グラン・ジャール

生産者	G.V.G.
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	ローストビーフ、スモークチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで1991年に設立された、大手ネゴシアングループです。同社は、ボルドーワインを中心に豊富な取扱アイテムを誇り、徹底した品質管理によって、国内での販売はもとより世界各国に優れたワインを多数輸出しています。非常に品質が安定しており、コストパフォーマンスに優れていることで定評があります。

〈香りや味わいについて〉

赤みがかったガーネット、シダーなどの複雑なアロマが感じられます。果実味とタンニンがしっかりとおり、全体のバランスも取れていて、滑らかな味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクト

2024年12月・2025年1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。

プティ シャブリが入った! フランス産地別飲み比べ 白ワイン6本セット【Fセット】11,550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



h7240748



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550円



心地よい丸みとすっきりした味わい。
いきいきとしたプティ シャブリ

プティ シャブリ

生産者	ドメヌ セギノ ボルデ
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	鮮魚のカルパッチョ、タコのマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉
ドメヌ セギノ ボルデはシャブリ北部のマリーニ村を拠点とする家族経営のドメヌで400年以上の歴史を誇る家系です。2019年から環境に配慮した農法の認証であるHVEの最高レベル3を取得しました。自社畑の完熟したブドウを使用。長いデブルヴァージュと旨味を引出す横型タンクによるシュール リー熟成で、シャブリらしいミネラルを想わせる風味や酸に加え、アロマ豊かで複雑味、丸みのある味わいです。

〈香りや味わいについて〉
黄桃やアプリコットの果実にシトラスやミネラルを想わせる風味があり、しっかりとしたストラクチャー。いきいきとして、爽やかな味わいです。



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550円



「アルザスのクリスマス」という名前の通り、可愛らしいエチケッ。黄色い果実の香りが豊かで、フルーティーながらキリッとした酸がある辛口ワイン

ノエル アン アルザス

生産者	ドップ オムラン
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	リースリング50%、ピノ・グリ50%
合う料理	鶏肉のパン粉香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1574年創立の歴史ある醸造所。1913年にドップ家はアルザスの細長い瓶を発明。1972年にこのアイデアが慣例化され、この地域のワインはアルザスワイン型の瓶の使用が義務化されるようになりました。アルザスのクリスマスマーケットを想わせる可愛いエチケッでリースリングとピノ・グリをブレンドしたエーデルツウィッカー(=高貴なブレンド)です。

〈香りや味わいについて〉
黄色い果実の香りが豊かで、フルーティーながらキリッとした酸をそなえた辛口ワイン。生牡蠣やスモークサーモン、テリーヌなどの前菜や魚料理に良く合います。



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550円



ホルドーの美しい名城シャトー ベイシュヴェルの
伝統の技を受け継いで醸され、豊かなコクをそなえた辛口白ワイン

グラン バトー ホルドー ブラン

生産者	バリエール フレール
産地	フランス ホルドー
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	豚しゃぶ、アスパラガスのグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ホルドーの美しい名城、シャトー ベイシュヴェルの伝統の技を受け継いで醸されたワインは、ソーヴィニオン・ブラン主体の豊かなコクをそなえた辛口白ワインです。熟成はステンレスタンクとフレンチオークの新樽を併用して行っています。

〈香りや味わいについて〉
南国の果実やバナナの香ばしいアロマに富み、爽やかに豊かなコクをそなえたドライな味わいです。



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550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・ルーシオン
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	野菜ピクルス、エスカパッシュ

〈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ホ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。



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550円



キリッとした柑橘系の香りが華やかに立ち上り、
良く熟れた果実味に一本の筋が通るかのようなミネラル感を感じるワイン

トゥレーヌ ソーヴィニオン

生産者	ドメヌ ミショー
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	豚しゃぶ(ボン酢)、水炊き鍋

〈ワイナリー・造り手について〉

トゥレーヌと、高い評価を得ているクレマンを産するロワールのドメヌ。シュール川右岸の丘の斜面の畑。シレックス(火打ち石)を含む砂利・砂質土壌の為、太陽光線がシレックスに反射し照り返すことで地表近くの温度を上げ、ブドウが完熟しやすい環境です。

〈香りや味わいについて〉
非常にいきいきとした柑橘系の香りが華やかに立ち上り、良く熟れた果実味に一本の筋が通るかのように酸味がキリッと立ちます。後味のミネラルを想わせる全体的なバランスの良さが素晴らしいワインです。



プティ シャブリが入った!
フランス産地別飲み比べ白ワイン6本セット【Fセット】11,550円



グルナッシュ、クレレット、ヴィオニエに加えルーサンヌを混醸して醸造。
花の香りが際立ち、良く熟した果実味が心地よく感じられるワイン

コート デュ ローヌ ブラン

生産者	ラ カボット
産地	フランス コート デュ ローヌ
ブドウ品種	グルナッシュ・ブラン、クレレット、ヴィオニエ、ルーサンヌ(セバージュ比率非公開)
合う料理	ラタトゥイユ、野菜のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ブルゴーニュのドメヌ ダルデュイが1980年に土地を購入し、始めたドメヌ。「カボット(石でできた小屋)は畑作業道具の収納場所。地域によって呼び方が異なり、カボットはブルゴーニュでの方言。グルナッシュ、クレレット、ヴィオニエに加えルーサンヌをブレンド。品種の個性ではなく、テロワールの個性が出るように混醸しています。

〈香りや味わいについて〉
洋梨の花や白桃、アプリコットやナツメグを感じる複雑さ、緻密さがありエレガント。口当たりはまろやかで、ミネラルを想わせる風味が美しく、いきいきとした味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション

2024年12月・2025年1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。

2024年『ガンベロロッソ誌』にてワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞
ウマニロンキワイナリー赤・白6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



h7240749

ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



バランスの取れた優しい味わいの中にある凝縮した旨みが自慢
ピアンキ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ

生産者	ウマニロンキ
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、カベルネ・ソーヴィニヨン(セバージュ比率非公開)
合う料理	ミートソースの Pasta、肉や家禽類のローストやグリル

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 カベルネ・ソーヴィニヨンをお手軽に、オーク樽で3カ月熟成させたバランスの取れたワインです。心地よい凝縮した果実味、柔らかいタンニンとまろやかな味わいは、Pastaや肉料理によく合います。



ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



キリッとした味わいとフレッシュ感のある辛口ワイン
ヴェルデッキオ・クラッシコ・イエージ

生産者	ウマニロンキ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	ヴェルデッキオ100%
合う料理	アンティパスト、Pasta、甲殻類、貝類

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 古代ギリシャの壺(アンフォラ)をかたどったボトルが特長。緑がかった輝く麦わら色に、繊細なフルーツの香り。フレッシュでフルーティ、キリッとした味わいで、ピターアーモンドを想わせる余韻が印象的な白ワインです。



ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



濃厚で持続感のあるまろやかな味わいの赤ワイン
サン・ロレンツォ ロッソ・コーネロ

生産者	ウマニロンキ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	肉料理全般、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 “サン・ロレンツォ”とはマルケ州の聖人「聖ロレンツォ」にちなんでつけられた畑の名。大樽と一部バリック(小樽)を使って熟成させることで、ソフトなモンテプルチアーノに力強さとエレガントさが加わっています。チェリーなどの甘いフルーツの香りに豊かな果実味、滑らかなタンニンの調和が取れた味わいが特長です。



ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



華やかでフルーツやアーモンドが感じられる凝縮した味わい
カサル・ディ・セッラ・ヴェルデッキオ

生産者	ウマニロンキ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	ヴェルデッキオ100%
合う料理	バターを使った魚料理

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 収穫量を落とし、ブドウを寝かしてシュール・リーを行うことで独特のまろやかさとふくよかさのあるワインとなりました。フレッシュで華やかなブーケがあり、フルーツやアーモンドが感じられる凝縮した味わいです。“カサル・ディ・セッラ”(丘の上の農家)はこのワインが最初に造られた単一畑の名前です。



ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



濃厚な中にもフルーティでバランスのとれたエレガントな
味わいの赤ワイン
ヨーリオ モンテプルチアーノダブルツォ

生産者	ウマニロンキ
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	グリルやローストした肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 ウマニロンキ社が行ってきたモンテプルチアーノの研究成果をもとに造られたワイン。ブドウが持つ可能性を引き出したフルーティでバランスの取れたエレガントな味わいが特長です。“ヨーリオ”とは、アブルツォ生まれの有名な詩人ダヌツィオの作品「ヨーリオの娘」に由来しています。



ウマニロンキワイナリー赤・白6本セット【Gセット】11,000円



フローラルでフルーティーな香りに、フレッシュで爽やかな味わい
プリミ・ピアンコ

生産者	ウマニロンキ
産地	イタリア マルケ・アブルツォ
ブドウ品種	トレッピーアーノ、ヴェルデッキオ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフード料理、野菜のキッシュ

〈ワイナリー・造り手について〉 素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2012年度版ガンベロ・ロッソ誌では「カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ」が「白ワイン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。ヴェルデッキオやモンテプルチアーノなど土着の品種を使った長期熟成の偉大なワインのみでなく、デイリーに楽しめるコストパフォーマンスの高いワインにも定評があります。

〈香りや味わいについて〉 飲みやすく、カジュアルに楽しめる白ワイン。フローラルでフルーティーな香りに、フレッシュで爽やかな味わい、キレのある酸味とエレガントなフィニッシュが特長です。ブドウの収穫、運搬、破碎から搾汁に至るまで細心の注意が払われ、温度管理されたステンレスタックで発酵・静置後、低温でボトリングされます。シーフード料理や野菜のキッシュと好相性です。



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

2024年12月・2025年1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。

イタリアワインバラエティー10本セット 【H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



h7240750

イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】11,000円



ナポレオンを魅了した美しい街「ヴェネト州」の
シャルドネ100%白ワイン

アロマティック
白

ソットリーヴァ・アンティカ・シャルドネ

生産者	I.E.I.
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	サーモンのグリル、スカンピ(テナガ海老)の Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉

イタリアのソアヴェ(ヴェローナ)に本拠地を構え、イタリア各地のファインワインを生産するI.E.I.。そのラインナップは幅広く、北はピエモンテ、アルト・アディジェから、トスカーナにプーリア、モリーゼ、そしてシチリアにサルデーニャとイタリア全土で生産されています。

〈香りや味わいについて〉

表葉色のような濃いめの黄金色。白い小さな花を想わせる香り、南国のエキゾチックなフルーツの香りに、洋梨の香りが混じります。バランスが良く、するすると飲めるのが特長。適度な飲み応えで滑らかさが、酸味とコクの両方が感じられます。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



トレビッキエリ常連の醸造家「ステファノ・キオッチョリ氏」が
監修するワイン

飲みまろやか
赤

プレシオン・ネロ・ダヴォラ

生産者	ワインピープル
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネロ・ダヴォラ100%
合う料理	ポロネーズパスタ、ライスコロッケ、チキンのトマト煮

〈ワイナリー・造り手について〉

イタリア人で唯一バーカー100点を2回獲得し、トレビッキエリ常連の醸造家「ステファノ・キオッチョリ氏」が監修するワイン。ブドウは栽培家でもあるキオッチョリ氏が、それぞれの品種に合った土地から選んでブドウを作っています。複雑さや柔らかさを表現する為、熟すのも遅くなる少し南寄りの丘陵地、やや標高の高い地域で収穫されます。

〈香りや味わいについて〉

輝く赤紫色、ブルーベリージャムやカシスのようなフルーティーな香り。味わいはフレッシュなタンニンに、若い黒果実のニュアンス。ジュースで果実味豊かなワインです。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



果実味たっぷりフレッシュ感溢れた
トスカーナの銘醸ワインキアンティ

エレガントな
フルーティ
赤

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 ヴェネト
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	Pasta、肉料理、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

古都フィレンツェを代表する赤ワイン「キアンティ」。メリーニ社は300年以上前からキアンティを造り続けている、歴史あるワイナリーです。

〈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。Floregia(フロレジア)は、Florence(フィレンツェ)、Giglio(ユリ)をイメージした造語です。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



珍しい赤の泡!果実味と優しい飲み口でほのかな甘みが特長

飲みまろやか
赤

ランブルスコ・レッジャーノ・ピオ・アマービレ

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	ランブルスコ、ランチェッロッタ(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハムやサラミ、パルミジャーノ・レッジャーノなどのエミリア地方の伝統的な食材、ローストした白身肉

〈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」をバリエーション豊富につくっています。1915年、創業者であるアドルフォ・ドネリ氏が「自家消費用のワインを市場に」と決断したことから創業しました。それから1世紀近く経ち、今や彼の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から愛されています。

〈香りや味わいについて〉100年以上の歴史を誇るランブルスコのリーダー的存在、ドネリ社が造る、オーガニックのランブルスコ。イタリアの有機認証団体ICEAの認定を受けています。有機栽培されたブドウから造られるランブルスコは、フルーティーでやさしい甘さ、程よいタンニンもありバランスが取れた味わいが魅力です。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



新鮮なフルーツの香り、飽きのこないキレのある辛口の白ワイン

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、グレコ(セバージュ比率非公開)
合う料理	Pasta、白身肉、魚料理、サラダ、ペコリーノチーズ、ブルスケッタ

〈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・ワインの良さを存分に表現しています。

〈香りや味わいについて〉

永遠の都と称され、今も昔も世界中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.G.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。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



トロピカルフルーツを想わせる華やかな香りと
凝縮された厚みのある味わい

華やかリッチ
白

クラボ・リースリング

生産者	マーレ・マンニウム
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	シーフード、サラダ、スパイシーなアジア料理、鶏などの白身肉

〈ワイナリー・造り手について〉

マーレ・マンニウム社は、魅力的で革新的なワインを優れたコストパフォーマンスで生み出し、リーズナブルで良い商品を作ることを常に目指しています。

〈香りや味わいについて〉

シーフードを楽しむために造られた爽やかで華やかな白ワインで、ラベルにはカニや牡蠣などの甲殻類が描かれています。緑を帯びた薄い黄色。白い花やリンゴ、桃のアロマに、柑橘類のノートが感じられます。ミディアムボディで柑橘系の爽やかな果実味が感じられます。華やかでミネラル感があり、長い余韻を楽しめるワインです。シーフードはもちろん、サラダやスパイシーなアジア料理、鶏などの白身肉ともよく合います。



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

阪急ソムリエセレクション

2024年12月・2025年1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。

イタリアワインバラエティー10本セット 【H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



h7240750

イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】11,000円



優れたコストパフォーマンスのガルガネガ100%ヴェネトワイン
ガルガネーガ・トルレ・デル・ファラスコ・IGT・ヴェネト

生産者	カンティーナ・ヴァルバンテーナ
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	タコマリネ、イカ墨パスタ、から揚げ、焼鳥

〈ワイナリー・造り手について〉
創立1958年。ヴァルバンテーナ渓谷の協同組合で700ヘクタールのブドウ園を経営。発酵温度や熟成の度合いは全て自動管理を行う徹底した管理。業界紙に取り上げられるほど注目されている生産者です。
〈香りや味わいについて〉
トロピカルフルーツのニュアンスが心地よいフルーティーな味わい。収穫は手摘み。少し遅摘みのブドウを使用している為トロピカルフルーツのニュアンスが心地よいフルーティーで綺麗な味わいです。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



ブドウ本来の個性を表現した、
シンプルながら個性の光る味わいが特長
コルヴィーナ・トルレ・デル・ファラスコ・IGT・ヴェネト

生産者	カンティーナ・ヴァルバンテーナ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ100%
合う料理	ハンバーグ、ポロネーゼ、トマト煮込み、レバーソテー

〈ワイナリー・造り手について〉
創立1958年。ヴァルバンテーナ渓谷の協同組合で700ヘクタールのブドウ園を経営。発酵温度や熟成の度合いは全て自動管理を行う徹底した管理。業界紙に取り上げられるほど注目されている生産者です。
〈香りや味わいについて〉
収穫は手摘み。黒砂糖やプラムの様な華やかな香り。軽い口当たりながら酸味と優しいタンニンを併せ持つバランスの取れたフルーティーな味わいです。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



『いきいきとした泡』という名のイタリアスパークリング
ヴィヴェット・キュヴェ・ブリュット

生産者	テッレ・チェヴィコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	トレッピアーノ100%
合う料理	カルパッチョ、サラダ、フレッシュチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
テッレ・チェヴィコは1963年に設立された共同組合で、ロマーニャ州全域の組合員が栽培したブドウからワインを生産しています。テッレ・チェヴィコのワインは、今日では世界67カ国で輸出されています。
〈香りや味わいについて〉
繊細な泡立ちとシャルマ方式ならではのアロマティックでフローラルなブーケ。フレッシュな飲み口と繊細な味わいが楽しめ、食中酒としてお楽しみいただけます。



イタリアワインバラエティー10本セット【Hセット】¥11,000



ヴェネトの美酒「プチ・アマローネ」がコンセプトの旨濃い赤
バッコロ・ロッソ

生産者	チェーロ・エ・テッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	メルロ85%、コルヴィーナ15%
合う料理	トマトパスタ、ピザ

〈ワイナリー・造り手について〉
ヴェネト州、ヴィチェンツァ県に位置するワイナリー。設立年は1908年で歴史の長い家族経営ワイナリーとして知られています。年間生産量は約3千万本に及びます。
〈香りや味わいについて〉
ヴェネトの美酒「アマローネ」と同様の手法でブドウを軽くアパッシメント、陰干し。「プチ・アマローネ」のコンセプトで、味わい深く、濃厚で樽の風味も利かせたスタイルです。



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12月・2025年1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。

ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット

【1セット】10,450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



h7240751

ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット【1セット】10,450円



冷涼産地であるドイツらしいエレガントな酸が際立ったリースリング

**ウングシュタイナー ヘレンベルク
リースリング カビネット トロッケン**

生産者	ヘレンベルク・ホーニヒゼッケル
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	魚介の天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉
ファルツで品質に妥協しない10人の生産者のみが集まる、少数精鋭の協同組合。温暖なファルツらしい柔らかな果実味のワインを得意としています。
〈香りや味わいについて〉
ステンレスタンクでの熟成。ワイナリーの看板品種であり、ファルツの典型的なスタイルを目指して造られたリースリング。夏ミカンのような少し熟した厚みのある果実味と、爽やかな酸。モーゼルとは違ったニュアンスを持っています。



ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット【1セット】10,450円



3種類のタンク・樽で仕込んだワインをブレンドすることで

豊かな果実味がバランス良く感じられるピノ・グリ
ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ

生産者	ヴィラ・ヴォルフ
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	ピノ・グリ100%
合う料理	ポークグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
1756年に創設され、1996年よりモーゼルのDr.ローゼン醸造所の当主エルンスト・ローゼン氏が経営のバトンを引き継いだファルツ地域の名門。伝統的な味わいと、洗練されたスタイリッシュなワイン造りにも力を注いでいます。
〈香りや味わいについて〉
エレガントに仕上がるステンレスタンク、トロピカルなニュアンスが出るコンクリートタンク、クリーミーな質感になる3000Lの大樽で仕込んだものをブレンド。造り手の愛情がたっぷり詰まった爽やかな白です。



ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット【1セット】10,450円



華やかな香りとエレガントな酸のピノ・ノワール
ナーエ ピノ・ノワール

生産者	G.シュリンク
産地	ドイツ ナーエ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
温暖で霜害の少なく、バランスの取れた気候のナーエ地域。この地で栽培されているブドウの75%が白ワイン品種というなかで、品質に妥協がないピノ・ノワールを生み出している生産者です。
〈香りや味わいについて〉
豊かな果実感とエレガントな酸。バランスの取れた程よい樽香が楽しめるピノ・ノワールです。



ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット【1セット】10,450円



豊かな果実感としなやかなボディの土着品種ドミーナ
ゾンメラッハー ドミーナ

生産者	ゾンメラッハ
産地	ドイツ フランケン
ブドウ品種	ドミーナ100%
合う料理	煮込みハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉
1901年設立の伝統ある協同組合。200人を超える組合員がおり、2006年にはドイツのワイン専門紙で最優秀協同組合賞受賞。
〈香りや味わいについて〉
フランケンでは栽培量の少ない赤ワイン。地ブドウ「ドミーナ」はピノ・ノワールとポルトギーザーの交配品種。果実味豊かでタンニンは優しく、とても優しい舌触りの赤ワインです。



ドイツワイン ブドウ品種飲み比べ5本セット【1セット】10,450円



ドイツの地元で愛される素朴でチャーミングなトロリンガー
**ハイルブローナー ヴァルトベルク トロリンガー
アルテレーベン**

生産者	ロルフ・ハインリッヒ
産地	ドイツ ヴュルテンベルク
ブドウ品種	トロリンガー100%
合う料理	豚の生姜焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
500年以上に渡り代々ヴュルテンベルク独自の固有品種を継承するハインリッヒ家。地域の個性を生かした品種造りを得意としています。
〈香りや味わいについて〉
ヴュルテンベルクの地ブドウであるトロリンガーを単一使用。古木から収穫されるブドウを使用しています。優しいタンニンを感じる赤ワインです。



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

2024年12月・2025年1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。

スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット 【Jセット】¥9,350

【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



h7240752

スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



スペインを代表する醸造家、
フェデリコ・ルセンド・ディアス氏が手掛けるワイン

アロマティック
甘

パソ・デ・アドス ソーヴィニオン・ブラン

生産者	ボデガス・アルスピデ
産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	マンチェゴ(羊乳のチーズ)、カレイの香草パン焼き、 オイル系パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

スペインを代表する醸造家、フェデリコ・ルセンド・ディアスが作るワインは、アルスピデ=魔法という言葉が示すように、香りの魔術師とも言えるほどの手腕で、ブドウを華やかなワインへと変身させます。

〈香りや味わいについて〉

ソーヴィニオン・ブランとしては濃い色調。パッションフルーツ、アプリコットなどの香りを感じ酸味と果実の甘みがしっかり同居している。フレッシュ感も楽しめる辛口白ワインです。



スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



黒ブドウ「テンプラニリーヨ」から突如生まれた、
奇跡の品種「テンプラニリーヨ・ブランコ」100%の白ワイン

華やかリッチ
甘

モンテ・アラヤ・テンプラニリーヨ・ブランコ

生産者	ボデガス・メディーエヴォ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンプラニリーヨ・ブランコ100%
合う料理	シーフードのパエリア、豚肩ロースのグリル、 シーフードグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉リオハで4つの栽培家と2つの醸造家が共同で運営、互いのノウハウを持ち寄り、高いレベルのワインを造ろうとするボデガス・メディーエヴォ。先祖代々受け継がれてきた、リオハの畑とワイン造りの伝統を守りながらも、新たなアプローチで上質なワインを生み出すのが目的です。

〈香りや味わいについて〉やや灰色がかった淡いイエローの色調。リングやトロピカルフルーツを想わせるアロマを感じる。口に含むと、バターのように滑らかで重みのあるテクスチャー、ミネラルやスパイスのニュアンスがゆっくり広がり、その後長いワローラルなアロマが鼻孔に抜けていく白ワインです。



スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



銘醸地「リオハ」よりオーク樽熟成の凝縮感あるフルボディの赤ワイン
フィンカ・モニカ・テンプラニリーヨ

バワフル濃厚
辛

生産者	ロング・ワインズ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンプラニリーヨ100%
合う料理	牛ほほ肉の赤ワイン煮、ローストビーフ、ステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉2017年9月にマスター・オブ・ワインに認定された「フェルナンド・モラ」氏監修のワイン。6世代に渡ってブドウ栽培を営んできた古くからあるワイナリーです。monte yergaという山の付近にあるAlfaro(アルファロ)を本拠地とし、200ヘクタールに及ぶ広大な畑を管理しています。その選り抜かれたブドウから、毎年のようにコンクールで受賞しており、国際マーケットでの知名度を高めてきました。

〈香りや味わいについて〉明るいルビー色。清涼感のある、凝縮した綺麗な果実の香り。ラズベリー、ブラックベリー系の香りに、樽熟成から生まれるバニラのような甘く香ばしいアロマを感じます。きめ細かくボリューム感のある味わいで、バランスが取れていて、余韻に果実の甘みとともにトーストした樽の香りが漂います。



スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



3~4年の熟成ポテンシャルを持つ、ピュアでエレガントな赤ワイン
トラモンテス・ガルナッチャ

エレガント
フルボディ
辛

生産者	フィンカ・アイレス
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	牛肉のグリル、ビーフシチュー、肉じゃが、エビチリ

〈ワイナリー・造り手について〉2010年にスペインの格付けで最上位の「Vino de Pago」をアラゴンのワイナリーで初めて獲得した、エレガントなワインを仕上げる家族経営のワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉濃い紫がかった色調。フレッシュな黒系果実と木樽によるカカオの香り。黒系果実の華やかさと深くほのかな甘みがあるピュアでフルーティーな味わいです。



スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



優良ヴィンテージのみ造る、偉大なボルドーを彷彿とさせるワイン
アルティガソ

熟みややか
辛

生産者	ボデガス・パニサ
産地	スペイン アラゴン
ブドウ品種	ガルナッチャ40%、シラー30%、カベルネ・ソーヴィニオン30%
合う料理	牛ステーキ、ローストしたラム肉

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス・パニサは年間1500万klを生産する大規模ワイナリーです。ワイナリーは1953年創業の協同組合で、カリニエナのパニサ村に位置します。

〈香りや味わいについて〉

色合いは濃い赤。香りは驚くほど複雑。ブルーベリー、黒胡椒、タバコなどの香り。アタックは豊かな果実味の後に、ダークチョコレートのようなビターでまろやかな風味が口いっぱいに広がります。



スペインを楽しむ赤・白ワイン6本セット【Jセット】¥9,350



2種類のマスカットから造られる香り高い白ワイン
ソルダディート・マリネロ

アロマティック
甘

生産者	ボデガス・エル・アンゴスト
産地	スペイン バレンシア
ブドウ品種	マスカット・ブラン・ア・プティ・グラン50%、 マスカット・オブ・アレキサンドリア50%
合う料理	アジの南蛮漬、赤魚の黒酢餡、エスニック料理

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス・エル・アンゴストは、現在で4代目となるカンブラ家が所有するワイナリーです。18ヘクタール以上の自社畑で、地ブドウと国際品種の台木とヴィニフェラ(ワイン用ブドウの総称)を幅広く栽培しています。

〈香りや味わいについて〉

明るいレモンイエローの色調。白い花、レモンやマスカット、白桃やトロピカルフルーツの香りにレモンガラスの爽やかなニュアンス。口に含むと、フレッシュでジュシーな果実味が楽しめます。



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12月・2025年1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。

単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン
6本セット【K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



h7240753

単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



シルキーなタンニンとカカオの余韻が特長のシラー
ポーラーフォックス シラー

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	シラー100%
合う料理	カツオのたたき、ラム肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

複雑に変化に富み、赤いベリーのフルーティーな香り、牡丹の花の香り、白コショウやジュンパーベリーのスパイスが感じられます。口に含むとフレッシュな印象で、柑橘類の皮と甘草の香り、シルキーなタンニン、カカオの余韻が感じられます。



単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



滑らかなタンニンでバランスの取れた味わいのピノ・ノワール
ポーラーフォックス ピノ・ノワール

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	赤身の刺身、豚肉料理、トマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリー・チェリー・スマイルなどの赤い果実の軽い香り。滑らかなタンニンを感じることができ、ミディアムボディでバランスの取れた味わいを醸し出しています。



単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



力強い果実味でしっかりとしたエレガントな
タンニンのカベルネ・ソーヴィニヨン
ポーラーフォックス カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	赤身肉のビステッカ、牛肉の赤ワイン煮込み、 ポロネーゼソースのトマトバス

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

イチゴ・ブラックカレント・ミント・オークの非常に新鮮な香りがします。強い果実味とエレガントなタンニン、バランスの取れた酸が心地よいワインです。



単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



熟成による柔らかく滑らかなタンニンが特長のエレガントなメルロー
ポーラーフォックス メルロー

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	焼き鳥(タレ)、お好み焼き、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

光沢があり力強く、チェリー・グーズベリー・イチゴの香りが漂います。タンニンは柔らかく滑らかで、長い余韻が特長的。熟してエレガントな味わいです。



単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



芳醇でコクがあり余韻はエレガントで繊細なシャルドネ
ポーラーフォックス シャルドネ

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	ホタテ、白身魚、グラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

白い花やグレープフルーツのフレッシュで繊細な香り。味わいは芳醇でコクがあり、余韻はエレガントで繊細です。



単一品種の個性を味わう、ヴァラエタルワイン6本セット【Kセット】 7,700円



トロピカルフルーツの香りが漂い活力和フレッシュさに
満ちているソーヴィニヨン・ブラン
ポーラーフォックス ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	ヴィグノブレ ノーヴ
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	アサリの白ワイン蒸し、鮮魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

1955年に設立されたフランスのヴィグノブレ ノーヴ社。ボルドーのサンテミリオン地域にある家族経営のワイナリー シャトー・ド・ラノーヴの優れた品質を継承しています。

〈香りや味わいについて〉

香りはエレガントかつ繊細で、白い花・ツゲの木・トロピカルフルーツの香りが漂います。口に含むと酸のバランスが取れていて活力和フレッシュさに満ちています。



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

阪急ソムリエセレクション

2024年12月・2025年1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。

DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン 5本セット【Lセット】 6,600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



h7240754

DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン5本セット【Lセット】 6,600円



レ・キアンティジャーネ社のフードフレンドリーなキアンティDOCG
キアンティ“ロτζジャ・デル・コンテ”

生産者	レ・キアンティジャーネ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ・ネッロ10%
合う料理	ローストまたはグリルした肉や野菜料理、煮込み料理

〈ワイナリー・造り手について〉レ・キアンティジャーネ生産者協同組合は、高品質のトスカーナワインを生産することを目的とし、キアンティ地区では最初の協同組合として1975年に設立されました。この組合は「レ・キアンティジャーネ」という、会社名でもあるブランドを通じて、キアンティ地区の会社であること、キアンティの造り手であること、さらにキアンティに代表されるトスカーナの伝統的なワインの造り手であることを誇りに、日々ワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉輝きのあるルビーレッド、フルーティなブーケ、花を想わせるフラワリーなフレーバーにチェリーやスミレのエレガントなアロマが香ります。辛口でバランスの良い、洋の東西を問わず様々なお料理に寄り添うフードフレンドリーなワインです。



DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン5本セット【Lセット】 6,600円



レ・キアンティジャーネ社が作る、フルーティで
エレガントなキアンティ・クラッシコDOCG
キアンティ・クラッシコ ロτζジャ・デル・コンテ

生産者	レ・キアンティジャーネ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネッロ(セパージュ比率非公開)
合う料理	肉料理全般、熟成チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉レ・キアンティジャーネ生産者協同組合は、高品質のトスカーナワインを生産することを目的とし、キアンティ地区では最初の協同組合として1975年に設立されました。この組合は「レ・キアンティジャーネ」という、会社名でもあるブランドを通じて、キアンティ地区の会社であること、キアンティの造り手であること、さらにキアンティに代表されるトスカーナの伝統的なワインの造り手であることを誇りに、日々ワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉ベリーやチェリーなど、赤い果実を主体としたフルーティなアロマ。スミレなどの花を想わせるフラワリーなトーン。樽熟成からくるエレガントなニュアンスを備えた、果実の豊かな味わいと柔らかなタンニンのバランスが良い辛口です。



DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン5本セット【Lセット】 6,600円



完熟した果実やバニラの甘く厚みのある香りが特長のリゼルヴァワイン
サリチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ

生産者	リオネ・デイ・ドージ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	ネグロ・アマロ80%、マルヴァジア・ネラ20%
合う料理	ラム、ジビエ、牛肉などのロースト、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉ポッテールはイタリアの大規模生産者の1つであると同時に輸出者としても多くの人に知られています。地球環境に配慮したワイン造り、品質の一貫性、柔軟できめ細やかなサービス、イタリアワインの全てを網羅する豊富で多様なポートフォリオを誇ります。

〈香りや味わいについて〉濃厚なルビーレッド、南イタリアのワインらしい完熟した果実やバニラの甘く厚みのある香り。たっぷりとして温かみがあり、口当たりもスムーズのよいワインです。



DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン5本セット【Lセット】 6,600円



品種特有の果実の香りが特長でボディとボリュームが
ある飲み心地の良いリゼルヴァワイン
ロツ モリーゼ リゼルヴァ

生産者	リオネ・デイ・ドージ
産地	イタリア モリーゼ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	野菜料理、肉料理全般

〈ワイナリー・造り手について〉ポッテールは、イタリアの大規模生産者の1つであると同時に輸出者としても多くの人に知られています。地球環境に配慮したワイン造り、品質の一貫性、柔軟できめ細やかなサービス、イタリアワインを網羅する豊富で多様なポートフォリオを誇ります。

〈香りや味わいについて〉輝きのあるルビーレッド、品種特有のブドウ果実の香りとしっかりとしたボディのあるワイン。ボリュームのある味わいで、タンニンは柔らかく、飲み心地のよいワインです。



DOCGキアンティ&長期熟成リゼルヴァ赤ワイン5本セット【Lセット】 6,600円



ドライフルーツ、ジャムなどの凝縮感ある香りに
樽由来のバニラのニュアンスがあるリゼルヴァワイン
サンジョヴェーゼ・デイ・ロマーニャ・リゼルヴァ

生産者	リオネ・デイ・ドージ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	熟成したハードチーズ、ローストポーク、ビーフステーキ、ジビエ料理

〈ワイナリー・造り手について〉ポッテールは、イタリアの大規模生産者の1つであると同時に輸出者としても多くの人に知られています。地球環境に配慮したワイン造り、品質の一貫性、柔軟できめ細やかなサービス、イタリアワインを網羅する豊富で多様なポートフォリオを誇ります。

〈香りや味わいについて〉輝きのあるルビーレッド、ドライフルーツやジャムの凝縮感のある香りに、樽熟由来のバニラのような甘い香り。穏やかで柔らかい味わいで、タンニンと酸のバランスが整ったワインです。

