

Vin d'hiver

霧笛楼は様々な角度からワインとのマリージュをご提案しております。

今回は、スペインワインを紹介します。

栽培面積世界第一位。全土でブドウ栽培されているワイン大国。「情熱の国のワイン」として世界から愛されております。カタルーニャの発泡ワイン。三大酒精ワインのシェリーも様々なタイプで展開。

プリオラート、リベラ デルドゥエロなど、D.Oと呼ばれる厳しい基準に基づいた
ワイン生産地が有名になります。

土着品種(その土地で古くから栽培されているブドウ品種)が多々有り、樽熟成の期間を規定とするのも
大きな特徴です。テロワールに重点を置き、他国にない高いポテンシャルを持っている
スペインワインに今、注目が当てられております。

この機会にぜひお楽しみください。

Spanish wine pairing 4items

スペインワイン ペアリング4種

¥7,040

each by Glass 各グラス¥1,760

Rebujito (LUSTAU Manzanilla Sherry with soda, mint)

(Sherry Cocktail)

レブヒート(ルスタウ マンサニーリャ パピルーサ シェリー + ソーダ, ミント)

潮の香りを感じる、抜群な切れ味と軽快さを持つ柑橘系ドライシェリー

2021 D.O.Rias Baixas Pazos de Lusco Cep. Albarino

(White wine)

D.O.リアス バイシャス (パソス デ ルスコ)

品種アルバニーリョ100%

個性を余すことなく表現。豊かなアロマを備えたワイン。

2021 D.O.Alicante Tarima Hill Blanco Cep. Chardonnay + Merseguera (White wine)

D.O.アリカンテ(タリマ ヒル ブランコ)

品種シャルドネ主体 メルセゲラ

温暖な地域により得たトロピカルな果実味とクリーミーな樽香

2020 D.O.Ribera del Duero Familia Fernandez Rivera Cep. Tempranillo (Red wine)

D.O.リベラ デルドゥエロ (ファミリア フェルナンデス リヴェラ)

品種テンプラニーリョ

テンプラニーリョの名手が手がけるワイン。フレッシュと複雑性が自慢

食後酒

LUSTAU Pedro ximenez sherry

D.O.セレス ルスタウ ペドロヒメネス シェリー甘口

¥1,760

※全て税込価格で表記しております。