MOBk, 2017/05/24 17:28:21, aj170524-01064.
Advance

2017ダイヤモンドトロフィー受賞

メゾンの本拠地、ニュイ・サンジョルジュのテロワールの素晴らしさを見事に反映した、力強く、スパイシーで複雑なワイン。グランヴァンを求めるワイン愛好家向け。カシス、ブルーベリー、シナモンのアロマが絶妙なバランスでひとつに重なっています。収穫は全て手摘みされ、8～12ヶ月間オーク樽で熟成されます。

ニュイ・サン・ジョルジュ
"レセルヴ・ペルソネル"
Gold

10-800円(税込)

原産地：フランス ブルゴーニュ
ワイナリー：メゾン・エジェステ

○赤 ○ぶどう品種：ピノ・ノワール ○ボディ：ミディアムボディ
○容量：750ml ○飲み口：甘○○○○●辛 ○適温：15~16℃

世界最高峰のシャトーが集まるメドック地方で作られる赤ワインは、エレガントで複雑な味わいが魅力です。メドックの伝統的な醸造法を採用し、発酵を長めに行うことで果皮や種子から成分を十分に抽出。熟成はオーク樽。

シャトー・ル・ブルデュー
Silver

3,780円(税込)

原産地：フランス ボルドー
ワイナリー：シャトー・ル・ブルデュー

○赤 ○ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ50% ○ボディ：ミディアムボディ
○容量：750ml ○飲み口：甘○○○●辛 ○適温：16~18℃

ドイツ国内における数々のワイン品評会で受賞の常連となっているワイナリーのリースリング。フレッシュなフルーツ香、スパイスやミネラルも感じられる、エレガントなフィネスが特徴のワインです。

リースリング
ミュラー・シュテファンベルグ
Gold

3,240円(税込)

原産地：ドイツ モーゼル
ワイナリー：アルベルトカール フェルツ

○白 ○ぶどう品種：リースリング
○ボディ：ミディアムボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○●○○辛 ○適温：9℃

かつてローマ法王なども嗜んだとされる、手の込んだ甘口ワイン。世界遺産に認定されているリヴィエラ州のチンクエテッレ地区で育つ野生種であるボスコを通常の収穫時期より前に収穫し、約3か月ほど陰干し。濃度と糖度の増したぶどうを自然発酵させること2ヨ日間、その後1年ほどその地の桜の木でできた樽（とても珍しい）で熟成させます。メディテーションワインとして食後にいただくほか、ドライフルーツやチーズとゆっくり味わうのも格別です。

チンクエテッレ・シャケトラ
Double Gold 2017

32,400円(税込)

原産地：イタリア リグーリア州
ワイナリー：ポッサ

○白 ○ぶどう品種：ボスコ100% ○ボディ：ミディアムボディ
○容量：375ml ○飲み口：甘●○○○○辛 ○適温：常温

創業1602年の老舗ワイナリーよりテロワールの良さが表現されたー本。甘みと酸味のバランスがすばらしく、特にパンやチーズとの相性は抜群です。

リースリング カビネット
Silver

2,700円(税込)

原産地：ドイツ モーゼル
ワイナリー：シュミューク カンプ デリイ

○白 ○ぶどう品種：リースリング
○ボディ：ミディアムボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○●○○辛 ○適温：8℃

バルベラ・ダスティの中で、スーペリオーレ・ニッツァDOCGと呼べるのは、アスティ地区のわずか18の地域に限定されています。特に土壌がよく、日当たりなど気候条件が最高な地域のみがその名を許されます。その中でこのルは、特に熟成時間が長く非常に味わい深いワインに仕上がっています。熟成期間は24ヶ月、半量は2500リットルの大樽で、もう半量は5～600リットルのノーで寝かせます。

バルベラ・ダスティ・
スーペリオーレ・ニッツァ ル
Gold

5,400円(税込)

原産地：イタリア ピエモンテ州
ワイナリー：エレーデ・ディ・キオッボーネ・アルマンド

○赤 ○ぶどう品種：バルベラ ○ボディ：フルボディ
○容量：750ml ○飲み口：甘○○○●○辛
○適温：18~20℃

サンジョヴェーゼ主体のキャンティよりも洗練されたデリケートな味わいの赤。土壌のミネラル感、力みすやバニラ、ピンクペッパーなどのほのかなスパイシーさ、タンニン、ブルーベリーやプルーン、バルサミコの香り。バリックで24か月熟成後、6か月の瓶内熟成を経て出荷。話題のスーパートスカンです。

スーパートスカン
トラスガイア
Silver

10-800円(税込)

原産地：イタリア トスカーナ州キャンティ
ワイナリー：ヴィッツトラスクア

○赤 ○ぶどう品種：サンジョヴェーゼ50%、カベルネソーヴィニョン30%、カベルネフラン20%
○ボディ：フルボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○●○辛 ○適温：18℃

WINE SELECTION

✿サクラアワードとは

田辺由美ワインスクールを主宰する田辺由美が審査責任者を務める、日本最大級のワイン審査会です。審査員は全員女性で、ソムリエ、ワイン醸造家、ワイン講師、ワインジャーナリスト、ワインインポーター・流通・ワインショップの担当者等ワインのスペシャリスト。
第4回目の2017年は4,212アイテムのエントリーがあり、406人の審査員がワインをブラインド・テイスティングにより審査を行いました。
受賞結果は国内外より注目を集め、日本女性の目線という新しいワイン選びの基準を生み出して、日本のワイン業界の更なる活性化という相乗効果をもたらしています。

ダイヤモンド
トロフィー

ダブル
ゴールド

ゴールド

シルバー

サクラアワードに対する高い評価と期待は、ワインのエントリー数にも表れました。今年行われた第4回サクラアワードは、世界37カ国から総エントリー数が4,212アイテムと、第1回から年々増加傾向にあります。その要因は日本のワイン業界で活躍する女性たちの高い審査力が、世界に認められたことにあります。
審査は100点満点で評価され、ダブルゴールド、ゴールド、シルバーの受賞ワインが選ばれます。更にダブルゴールドの中から、ダイヤモンド・トロフィーが選ばれます。
日本ではワインを選ぶ主役は女性です。ワインのプロである女性たちが選んだアイテムは、必ず顧客の満足につながるはず。
日本に眠っている新しいワイン市場の開拓へ、サクラアワードは皆様のご支援に支えられて、また次の一歩を踏み出します。

RING BELL

RING BELL
WINE
SELECTION
SAKURA2017
Japan Women's Wine Awards
リンベル ワインセレクション サクラアワード2017

SAKURA AWARDS 2017

豊かな香りとエレガントさが魅力の白。飲みやすく、上品で味わいが整っています。完熟バナナや、ヘーゼルナッツなどの香りも。てんぷらにもよく合います。

ボルゴ・マラリアーノ・
クレヴォリオ
Gold

4,320円(税込)

原産地：イタリア ピエモンテ州
ワイナリー：ボルゴ・マラリアーノ

○白 ○ぶどう品種：シャルドネ
○ボディ：ミディアムボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○●○辛 ○適温：8~12℃

イタリアではアペリティフとしてまたは食中酒として人気の高い発泡。飲みやすく親しみやすい味わいが魅力。

ルッソーロ
ドゥエ
ビアンコ
Gold

3,780円(税込)

原産地：イタリア フリウリ州
ワイナリー：ルッソーロ

○白 ○ぶどう品種：ピノグリージョ、シャルドネ
○ボディ：ミディアムボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○●○辛 ○適温：10~12℃

トスカーナの世界遺産の街サンジミャーノの名のDOCG白。明るい黄金色、アプリコット、花やアーモンドの香り。さっぱりとした飲み口、バランスの整った白。ほのかな苦味の余韻があとを引き、飲み飽きません。

ヴェルナッチャ・ディ・サンジミャーノ
Gold

3,240円(税込)

原産地：イタリア トスカーナ州サンジミャーノ
ワイナリー：ファットリア・パンコレ

○白 ○ぶどう品種：ヴェルナッチャ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○○●辛 ○適温：6~8℃

ブルゴーニュのシャルドネを使って、シャンパーニュ製法で造った至福のクレマン（発泡白ワイン）。リンゴ、みずみずしい洋梨に、ほんのりスパイスが香ります。

ブリュット・メトッド・
トラディショネル
Silver

3,240円(税込)

原産地：フランス ブルゴーニュ
ワイナリー：メゾン・エジェステ

○赤 ○ぶどう品種：シャルドネ
○ボディ：ライトボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○○●辛
○適温：7~9℃

20日間のマセラシオン後、15ヶ月ドノーで熟成。メルロらしいまろやかな香りとスパイシーさが特徴です。酸味がうまくとけこんでいます。

アガピトス
IGT トスカーノロッソ
Silver

3,240円(税込)

原産地：イタリア トスカーナ州キャンティ～サン・カッシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ地方
ワイナリー：カルス・ヴィーニ

○赤 ○ぶどう品種：メルロ100% ○ボディ：フルボディ
○容量：750ml ○飲み口：甘○○●○○辛 ○適温：18℃

ソムリエたちの一押し。チェリーやリコリスから始まりスミレの香りへ変化する魅力的なワイン。時間とともにブルゴーニュのピノノワールの特徴が現れます。

オート・コート・
ド・ニュイ
"ベル・カナイユ"
Silver

5,400円(税込)

原産地：フランス ブルゴーニュ
ワイナリー：メゾン・エジェステ

○赤 ○ぶどう品種：ピノノワール ○ボディ：ミディアムボディ
○容量：750ml ○飲み口：甘○○○●○辛 ○適温：14~16℃

ワイナリー「イソーディ社」の中でも最も樹齢の高いカナイオーロから収穫されるぶどうを100%使用、ぶどうの出来が特に良い年しか製造しないという特別なワイン。21日間に及ぶマセラシオン後、26～28℃に保って発酵させた後、熟成。熟成は3年以上。内訳は1年を小さなオーク樽で、その後瓶詰めして2年間寝かせてから出荷します。引き締まった味わいで赤いフルーツのような香りが心地よく緻密でなめらかな旨みが広がります。

ソプラサッシ トスカーナ ロッソ

8,640円(税込)

原産地：イタリア トスカーナ州キャンティ
ワイナリー：イソーディ

○赤 ○ぶどう品種：カナイオーロ100%
○ボディ：フルボディ ○容量：750ml
○飲み口：甘○○○●○辛 ○適温：18~20℃

LS_BK_Proof_P-T_PDF-Max_NONE.
None-None-NONE