

マスカット・オブ・アレクサンドリア 自然派 (PDO - リムノス島)

Muscat of Alexandria - Natural
(PDO - Limnos Island)

マスカット・オブ・アレクサンドリアを100%使用した、天然製法による白辛口の自然派ワインです。このワインの色は、ちょうどよいレモンイエローです。ノーズはインパクト十分の強さがあります。最初から、ベルガモット、ライムゼスト、レモンの葉、バラ、ミント、シトラスの花の香りに包まれます。口に含むと、バランスが取れ、さっぱりした酸味と心地よいオイルのような口当たりがあります。一口飲むたびに、ライム、レモン、ベルガモット、白桃、レモンの花とバラの香りが口いっぱいに広がります。フローラルな後味が後を引きま。

このワインについて

生産国	Greece (ギリシャ)
地方	北ギリシャ (PDO - リムノス島)
アペレーション	Oenos Nature
ワイナリー	リムノスオーガニックワインズ
ヴィンテージ	2017
色	白
品種	マスカット・オブ・アレクサンドリア 100%
栓	コルク
容量	750ml
アルコール度数	~13%

生産情報

テイスティングコメント

色調は全体が濃い目のゴールドです。香りは中位の強さで、黄桃やネクタリンなど種の大きい果実をメインにマスカットの高貴な香りが広がります。味わいは辛口で、ややしっかりとした酸味があります。アルコール度は強めで、ミディアムボディです。口に含んで感じるフレーバーは柑橘系や種の大きい果実に加え苦みを感じます。余韻はやや短いですが、程よい苦みがあります。

タイプ - ドライ・ミディアムボディ, ナチュラルワイン, 適温 - 08°C~10°C

おすすめの料理

苦みと香りの良さが特徴なので、鮎などの淡水魚の料理、寿司特にウニがおすすめです。もちろん生ガキもおすすめです。チーズは青カビ系もいいですが、ヤギのチーズ、ギリシャのカティキチーズなどがおすすめです。



クシノマヴロ 自然派 (PDO - ナウサ)

Xinomavro - Natural (PDO - Naoussa)



ロゼワインですが、他のどのロゼと比較しても同じようなものは見つかりません。ロゼクシノマヴロ 2017 は、負担の少ない自然派醸造製法で造られたロゼワインであり、力強い味わいがあります。夏の間も赤ワインを飲まずにはいられないお客様にはもってこいの一品です。このロゼワインは、ナウサの最も高所に位置するブドウ畠のブドウを原料としており、こうした背景はこのワインの個性、特に荒々しい味わいに表れています。このようなユニークな個性の裏で重要な役割を演じているのが、奇跡を生み出す手と評されるアポストロス・シミオプロスです。クシノマヴロの巨匠は、地元の酵母のみを使用し、これ以上は亜硫酸塩を添加するなどの加工は一切行なわないという他では見られないアプローチを用いました。

このワインについて

生産国	Greece (ギリシャ)
地方	北ギリシャ (PDO - ナウサ)
アペレーション	Oenos Nature
ワイナリー	アポストロス・シミオプロス
ヴィンテージ	2017
色	ロゼ
品種	クシノマヴロ 100%
栓	コルク
容量	750ml
アルコール度数	~14.5%

生産情報

テイスティングコメント

色は濃くもなく薄くもなくのサーモンピンクで、黄褐色の色合いがわずかに感じられます。ノーズは、このワインが持つクシノマヴロの特徴を存分に感じさせます。日干しのトマト、イチゴジャム、砂糖漬けのバラの花びら、チェリー、クランベリー、ザクロに、ハーブやマルメロの香りがわずかに感じられます。口に含むと、コクは中くらいで、キレの良い酸味と柔らかいタンニンが感じられます。果汁たっぷりのイチゴ、ホワイトチェリー、クランベリー、バラや甘みのあるトマトが一体となって、優れた味を生み出しています。柑橘系の後味が後を引きます。

タイプ - ドライ・フルボディ、ナチュラルワイン、適温 - 10°C~12°C

おすすめの料理

こんなワインをあらゆる夏の野菜シチュー、トマトパスタ、新鮮なマグロ料理（これは最高！）に合わせれば、目を見張るほど上品な味わいを演出できます。

