

～味寛 ソムリエお勧めグラスワイン～

【白ワイン】

- 2022 アルザス ピノ・グリ (仏) ￥1,300**
Pinot Gris / Jean Biecher & Fils
アルザスで1762年から続く家族経営のワイナリー。
果実味たっぷりで優しい酸味。甘美な華やかさ。
- 2021 ジルヴァーナ (独) ￥1,600**
Silvaner Kabinett / Christoph Steinmann
フランケンで450年の歴史ある醸造所。
まろやかで芳醇な程よい厚みの辛口。
伝統的なボトルの形です。
- 2020 シャルドネ (米) ￥1,900**
Indian Wells Chardonnay / Ch.Ste Michelle
ワシントン コロンビア ヴァレー。
熟したパイナップルやバタースコッチのフレーバー。
リッチで滑らかな、ボリュームのあるフルボディ。

【赤ワイン】

- 2020 キャンティ・クラシコ (伊) ￥1,400**
Chianti Classico / Castello di Fonterutoli
1435年から24代に渡りキャンティ・クラシコで
ワイン生産を行っている伝統的生産者。
- 2022 ベルヴェール ピノ・ノワール (豪) ￥1,700**
Bellvale Pinot Noir / Bellvale
元国際線パイロットがヴィクトリア州ギブスランドで
造り出す香り豊かでピュアな味わいの赤ワイン。
- 2020 カベルネ・ソーヴィニオン (米) ￥1,900**
Annabella Cabernet Sauvignon / Michael Pozzan Winery
カシスやブラックチェリーの芳醇な香り。
どっしりとしたタンニンに、ジューシーな
果実を感じる、バランスのとれたワイン。

●本日のグラス・ワインX●

味寛ソムリエの独断で、その日に飲んで頂きたい
ワインを泡・白・赤を問わずご紹介します。
ボトルが空いてしまった時はご容赦下さい！

※お値段はスタッフまでお問合せください。

ソムリエおすすめワインリストもあります
ボトル 税込み ￥6,000～