

～味寛 ソムリエお勧めグラスワイン～

【白ワイン】

2022 ソーヴィニオン・ブラン (伊) ¥1,400

Sauvignon Blanc / Bidoli

イタリア北東部のフリウリ州で作られる、豊かな酸味とフレッシュなハーブの香りのワイン。魚介類にぴったり。

2022 ジルヴァーナ (独) ¥1,700

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。

2019 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】

2022 モンテプルチアーノ ダブルッツォ (伊) ¥1,500

La Lepre Montepulciano d'Abruzzo / Talamonti

豊かな果実味と、程よいスパイス感が溶け込んだバランスのとれた味わい。

幸運をもたらすと言われる、野うさぎがラベル。

2022 レゼルヴァ ピノ・ノワール (チリ) ¥1,700

Reserva Pinot Noir / Domaine de Gras

チリ NO.1 に輝いたワイナリー。

冷涼な海沿いの畑より手摘みで収穫。澁刺とした酸、フルーティーながら森の香りも感じる。

2021 シャトー トゥルヌフィーユ (仏) ¥1,900

Château Tournefeuille

フランス、ボルドー右岸のラランド・ド・ポムロール。メルロー主体のしなやかなタンニンと完熟した果実味。お肉料理にぴったりのフルボディのワイン。

●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～