

Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

～初夏に美味しい 甲州スパークリング～

甲州種で造られたスパークリングワインにも様々な味わいの違いがあります。

ワインのタイプによって愉しみ方も多様。お好みや用途に合わせて、

お客様にピッタリと合う1本をお勧めします。

<辛口タイプ>

○フジッコワイナリー 甲州スパークリング

甲州種ワインを瓶内2次発酵の製法で造った辛口スパークリングワインです。

細やかな泡立ち、生き生きとした酸味とスッキリとした口あたりのワインで、

飲むとリフレッシュするような味わいです。

甲州種の持つグレープフルーツ等の

柑橘香が爽やかで、ほのかにミネラルや

イーストのニュアンスも感じられます。

8～10℃の温度でお楽しみください。

食前酒としてはもちろん、テラスや

アウトドアなどの開放的な雰囲気の中で

大活躍してくれるワインです。



<甘口タイプ>

○マンズワイン 酵母の泡 セック

シャルマ(タンク内二次発酵)製法で造られた、やや甘口のスパークリング

ワインです。心地よい泡立ちと丸みを

帯びた酸味、後口に残るほのかな

甘味は、気分がほっとするような優しい

味わいです。白桃のコンポートや

白い花のような香りがあり、シンプルで

ありながら、とてもチャーミングな

印象のワインです。

8℃前後であまり温度が上がらない

ようにお楽しみください。休日のランチタイムやピクニックにお勧めです。



<Cave de ワイン県風ペアリング>

○桃のコンポート

フルーツ王国山梨が誇る桃を1/2に大きく

カットした甘さ控えめのコンポートです。

生の桃も美味しいですがコンポートは

香りも味も凝縮して、桃の風味がたっぷりと

感じられます。少し厚めにスライスして

ホイップクリームと合わせ、サンドイッチ用の

パンで挟んだ桃のフルーツサンドは、

見た目も可愛らしくチャーミングな

スパークリングワインにピッタリの相性です。

