

Masuda+試飲リスト(9/25~27)

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
1	ライナカ	ウェスタン ケープ	白辛口	ソーヴィニオン ブラン、セミヨ ン	オーガニック・ ホワイト	2500	フレッシュ&爽 やかで気持ち いい！白	フリーランジュースのみ使用した贅沢な作り。フレッシュで生き活きとした酸、なめらかな味で、ややふくよか、優しいボディ。繊細なフィニッシュ。サーモン、シーフードのカルパッチョ、魚料理、鶏肉料理、ポークフィレ、アスパラ、トマトや緑のサラダなど。
2	ドルニエ	ステレボ シュ	白辛口	シュナンブラ ン	ココアヒル・ シュナンブラ ン	1700	子供の未来応 援ワイン	輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援基金にあてているプロジェクトワイン。フレッシュで綺麗な酸味、トロピカルフルーツのような風味。しっかりしたボディでエレガントなワイン。シーフード、鶏肉、豚しゃぶ、野菜料理、和食、中華・アジア系など。
3	ロングリッ ジ	ステレボ シュ	白辛口	シャルドネ	オーガニック・ シャルドネ	2800	ロングリッジの 看板アイテム	全房でプレス。天然発酵後●フレンチオークに移して熟成12カ月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、ドライでクラシックなスタイル。酸と果実味のバランスが良く、フレッシュな風味は最後まで続き、余韻も長い。シーフードのグリルやマリネ、バーニャカウダ、パスタ、クリームソースを使った料理など。
4	ステラー オーガニ クス	オリファン ツリバー	白極甘 口	マスカットオブ アレキサンド リア	ヘブンオン アース	2300	天国に行きた い人専用の甘 口	藁と南アフリカのお茶ルイボスティの上でブドウを乾燥させた後に破碎、压榨、樽で発酵して造られたデザートワイン。ハチミツやルイボスティの甘い香り。とても上品で、なめらかで濃厚な甘さ。まさに「ヘブンオンアース」(地上の楽園)。デザートとしてこのままでも美味しく、ハード系&青かびチーズ、バニラアイスクリームなどにかけるのもお薦め。
5	ステラー オーガニ クス	オリファン ツリバー	赤ミディ アム	ピノタージュ	ランニング ダック・ピノ タージュ	1350	売れてます！ 酸化防止剤無 添加	ボトリングの際に窒素ガスを注入して酸化を防いでいる。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで赤系果実やプラムなどのフルーティでジュシーな味わい。洗みは程よい程度で、軽快でなめらか、優しい口あたりで飲みやすい。ローストビーフ、ローストポーク、赤身の牛肉、チーズカレー、スパイス系料理、アジア系料理、中華料理など。

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
6	ドルニエ	ウェスタンケープ	赤フルボデイ	メルロ、シラーズ、CS、プチV、マルベック	ココアヒル・レッド	1900	子供の未来応援ワイン	輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援基金にあてているプロジェクトワイン。凝縮した果実味のフルーティなワインでしっかりとした味わい。飲みごたえはありますが重すぎずバランスの良いワイン。●樽使用。牛肉など肉類、洋食系、トマト料理、スパイス料理など。
7	ライナカ	ステレボシュ	赤フルボデイ	シラー	バイオダイナミック・シラー	3100	★2020年新着。自社畑のレベルの違いを思い知らされた	自社畑のバイオダイナミック&オーガニック農法で育てたブドウを使用。全房でプレス。そのうち30%は足踏みプレス。70%はコンクリートタンクで、ともに天然発酵。●フレンチオークと2500Lの大樽でマロラクティック発酵を経て14か月熟成。フレッシュで柔らかな酸、ナチュラルでピュアな果実味がジューシー。優しいなめらかな渋み、程良い骨格のボディ。フルーティでミネラルに富み、瑞々しくて柔らかく、エレガント。ローストビーフ、ステーキ、ハンバーグなど様々な牛肉料理に。
8	酔鯨	高知県	清酒		特別純米酒	1050	これが純米酒？	酔鯨特有のしっかりした酸味でキレがある辛口の純米酒。ガツンとくる飲みごたえとスッキリした後味は和食との相性抜群。

Masuda+試飲リスト(9/28~10/1)

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
1	ポークパインリッジ	スワートランド	白辛口	シュナンブラン	シュナンブラン	1600	★2020年新着。ドライ&ミネラリー	フレッシュで柔らかな酸味、フルーティな果実味、程よく厚みのあるボディ。暖かい南国フルーツの風味と乾燥したスワートランドらしいドライなテイスト、チョーキーなミネラルが表現されている。シーフード、鶏肉、豚肉、中華・アジア系料理など。
2	ステレンラスト	ステレンボシュ	白辛口	サンソー	アーティゾンズ・アプレンティス・ホワイトサンソー	3500	★2020年新着。このワインで2019年南アフリカ最優秀若手醸造家受賞	ステレンラストの若手醸造家、ヘルマンが、このワインで2019年南アフリカ最優秀若手醸造家選ばれたアイテム。ボタラリー・ヒルズの畑で1964年に植樹。サンソーの中に、突然変異で白や薄いピンク色になったブドウだけを収穫。全房で伝統的なバスケットプレスで優しく圧搾。色が着く前のフリーランジュース(一番搾り)のみを●4年目のフレンチオークに移して天然発酵、そのまま9ヶ月熟成。新樽使用30%。生産量150ケースのみの限定品。豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチ。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられている。美しいエレガントなワインで、ピュアなブドウジュースの味を楽しめる。サーモン、グリルした魚、シーフード、バーニャカウダーなど。
3	ステレンラスト	ステレンボシュ	白辛口	シャルドネ	バレルファーマンティド・シャルドネ	2900	★2020年新着。ハチミツレモンみたい！	天然発酵。澱が入ったまま●フレンチオークで熟成12ヶ月。活き活きとした豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチな味わい。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられている。この完熟ブドウの糖度の高い果実の甘みと酸のコントラスト。時間の経過とともにフレッシュ⇒果実味⇒ミネラルと、1つのワインで3種類のワインを楽しめる。シーフード、鴨のコンフィ、バーニャカウダー、レモンバターソース、クリームソース、熟したチーズ、スモークチーズ、中華、アジア系料理、スパイス料理など。
4	ラステンバーグ	ステレボシュ	ロゼやや辛口	プチベルド	プチベルド・ロゼ	2200	★2020年新着。中華にはコレ！	フレッシュな優しい酸味と心地良いフルーティな甘味のバランスが良いやや辛口。ワイン初心者にとっても飲みやすく、辛口好きの人にも気持ちのいい味わい。ワインだけでも楽しめるし、酸味/甘味/スパイスの効いたエビチリ、酢豚、麻婆豆腐、ギョーザ、春巻きなどの中華料理や東南アジア系料理などにもよく合う。

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
5	ステラー オーガニ クス	クーケナッ プ	赤ミディ アム	ピノワール	リヴァーズエ ンド・ピノワ ール	2000	★2020年新 着。早くもリ ピーター続 出！	オリファンツリヴァー・クーケナップ小地区の川沿いの畑から高品質な有機ピ ノワールを丁寧に収穫。しっかりとした果実味があり、フレッシュ&フルー ティ。繊細な渋み、なめらかでエレガントなフィニッシュ。豚ロース、鴨ロース ト、キノコ類など。
6	リントン パーク	ウェリント ン	赤フルボ ディ	カベルネソー ヴィニヨン	76カベルネ	2000	★2020年新 着。しっかり濃 厚カベルネ	畑は標高380mにある。平均樹齢20年。●フレンチオークで12ヶ月熟成。なめ らかで綺麗な酸、果実は濃厚で凝縮している。細やかでしっかりした渋みと引 き締まったボディ。ビターなテイストと熟した果実の甘みが心地良い。味わい はリッチでなめらか。新世界スタイルの上質なワイン。ステーキ、焼肉、ハン バーグ、ビーフシチューなど牛肉・羊肉料理など。
7	カノンコッ プ	ステレボ シュ	赤フルボ ディ	カベルネソー ヴィニヨン	カデット・カベ ルネソーヴィ ニヨン	2750	★2020年新 着。じっくり寝 かせられるカ ベルネ	フレッシュで豊かな酸、細かいけれどしっかりとした渋み、ボディは引き締まっ ている。 フルーティな果実味が豊かでとても美味しく、口あたりは柔らかく滑らか。余韻 は長く、豊かな果実の風味は最後まで続く。数年の熟成を経ると更に良くな る。素晴らしいカベルネ。●樽使用。
8	貴仙寿	奈良県	清酒		プレミアム 純米吟醸 山田錦 無濾過原酒	1600	こだわりのプ レミアム製法	ほとばしる吟醸香とストレートな米の甘味とキレの良い酸味が織り成す絶妙 なハーモニー。ほどよく冷やしてお召し上がりください。

Masuda+試飲リスト(10/2~10/5)

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
1	マン・ファミリーワイン	コースタル	白辛口	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	ソーヴィニオンブラン・セラーセレクト	1400	秀逸なソーヴィニオンブラン	2019年サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ受賞。15%セミヨンを加えワインにコクと複雑味を与えている。フレッシュでクリスピー、爽やかさと程良いボディ感が心地良い。サーモン、エビ、カニ、サラダ、生春巻き、鶏のささ身&梅肉、鶏肉の冷製料理、トマトの冷製パスタなど。
2	グレネリー	ステレンボッシュ	白辛口	シャルドネ	エステートリザーブ・シャルドネ	2650	世界一のコスパ・シャルドネ受賞!	ワイナリーサーチャーで「世界ベストバリュー・シャルドネ」に選出。ブドウは房ごとプレスし、●500Lの新樽と2年目のフレンチオークで天然発酵。豊かな酸味と濃厚な果実味。レモン、ライム、りんご、梨、ライチ、バラなど、複雑な香りに、フレッシュで時間の経過とともにクリーミーな要素も現れる。フィニッシュは、フレッシュでリッチ。エレガント系。白身魚のカルパッチョやレモンバターソース、生ハム、牛肉や豚肉に岩塩やワサビを添えて。大根のおでんにポルチーニソース、リゾットなど。
3	デイビッド&ナディア	スワートランド	白辛口	シュナンブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ他	アリストアルゴス	5000	看板商品。見事なブレンド	●古い300Lのフレンチバレルで熟成。フレッシュで豊かな酸と果実味。ふくよかで程良い厚みとボディ。多様な品種に由来する複雑な風味とブドウのピュアな味わいを楽しむ事ができ、素直に美味しいという言葉が自然と出てしまう。豚の角煮、トンカツ、バーニャカウダー、中華の野菜料理など。
4	ポールクルーパー	エルギン	白中口	リースリング	エステート・リースリング	2700	レモンシャーベットみたい!	フリーランジュース(一番搾り)のみ使用。一部、酸味の高い物は途中で発酵を止め、糖度の低い物はそのままシュールリーで熟成。その後ブレンド。●32%は2500Lの大樽で熟成。フレッシュな青りんご、柑橘類の花などの香り。フレッシュで、高い酸味とミネラルに富み、心地良い残糖感とのバランスが素晴らしい。レモンシャーベットやライムの風味、ほんのりとクリーミーで洗練されエレガントにまとまっている。エビのソテー、ポークチョップ、フォアグラ、スパイス料理、アジア系料理など。
5	マン・ファミリーワイン	コースタル	赤ミディアム	ピノタージュ、シラズ	トライ!ピノタージュ	1400	関西人の為のワインに全力トライ!	●アメリカンオークとフレンチオークで12カ月熟成。モダン・スタイルのソフトでピノワールのようなイメージのピノタージュ。ほのかに果実の甘味も感じ、優しい渋みのジュシー&フルーティなワイン。豊かな果実味と柔らかい飲みやすさが、このワインの魅力。サムギョプサル・カルビ・スンドゥブ料理・チヂミなどの韓国料理やローストした豚肉、焼き鳥(タレ)、スパイシー料理、アジア系料理、たこ焼き、お好み焼き、ソース焼きそばなど甘辛ソースの料理に。正に関西人の為のワイン。

★:2020年新着 ●:樽使用

	ブランド	地区	タイプ	品種	商品名	価格	キャッチコピー	コメント
6	ハーテン バーグ	ステレンボ シュ	赤フルボ ディ	カベルネソー ヴィニヨン	カベルネソー ヴィニヨン	3800	世界一にも輝 いたカベルネ	デカンター・ワールドワインアワード15ポンド以下のボルドー品種部門で世界一に。●70%をフレンチオーク15ヶ月熟成。果実味豊かで柔らかな酸味、なめらかなでシルキーなタッチ。全体に綺麗にまとまっているエレガントなワイン。程よく細やかな渋みが続き、余韻も長い。ビーフシチュー、牛フィレ肉のステーキ、ポロネーゼなど。
7	ブーケン ハーツク ルーフ	スワートラ ンド	赤フルボ ディ	シラー	シラー	8000	世界完全割当 7つ椅子シ リーズ	伝説の「7つの椅子」のワイン。天然発酵。●2500Lの大樽と600Lの樽で18ヵ月熟成。柔らかくなめらかな酸味、濃厚で凝縮した果実味、細やかでしっかりした渋み、シルキーで洗練された綺麗なワイン。極めて秀逸でエレガントなローヌ・スタイルのワイン。南アフリカ最高峰のプレミアム・シラーの一つで世界完全割当商品。ラムチョップ、牛ステーキ、ジビエなど。
8	貴仙寿	奈良県	清酒		プレミアム 純米吟醸 山田錦 無濾過原酒	1600	こだわりのプ レミアム製法	ほとばしる吟醸香とストレートな米の甘味とキレの良い酸味が織り成す絶妙なハーモニー。ほどよく冷やしてお召し上がりください。