

第64回DFWC'17/7月例会ワインリスト ~酒精度強化ワイン(甘口系)と辛口ワインの競演~								2017/7/6	
名称	生産者	Vin.	産地	タイプ	セパージュ		特徴	画像	
1	MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE マルケーゼ・アンティノリ・ フランチャコルタ・キュベ・ ロワイアル	MONTENISA	NV	伊ロンバルディア	発泡ワイン	シャルドネ ピノ・ノワール ピノ・ビアンコ	主体	光沢のある淡黄色。 花や白桃、トーストの芳しいアロマ。 果実味と洗練された酸の余韻。 瓶内2次発酵で 36か月の長期熟成 (法的には18カ月以上)。	
2	BERBEITO MADEIRA Boal バーベイト・マデ이라 ブアル 5年	VINOHS BARBEITO	NV	葡マデ이라	酒精度強化ワイン	ブアル	100%	ぶどう品種ブアルで造られたマデ이라。 最低5~7年間フレンチオーク樽で熟成。 中甘口の芳醇な香りと味わい。 Alc.19%	
3	LUSTAU PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO SHERRY SORELA RESERVA ルスタウ・ペドロ・ヒメネス・サン・ エミリオ・シェリー・ソレラ・レゼルヴァ	EMILIO LUSTAU	2014	西セレス	シェリー酒	バルミノ種 (白ぶどう)		極甘口シェリー。 非常に濃いブラウンカラー。 油のようなコクと、レーズンやグレープフルーツの果実味。 良く冷やして飲むのが最良。 西ヘレス地方では、このシェリーをアイスクリームに かけて食べるのが伝統的なスタイル。	
4	SONS DE PRADES 2014 ソン・デ・ブラデス 2014年	TORRES	2014	西カタルーニア	白ワイン	シャルドネ	100%	仏ブルゴーニュの国際ワインコンクール「 シャルドネ・デュ・ モンド2016年 」にて 金賞受賞 。 澄んだイエローの色調。リッチな果実系のアロマに、程よい樽香。 フィニッシュには程良い酸とミネラル感が加わる。	
5	BRUNELLO DI MONTALCINO 2011 ブルネッロ ディ・ モンタルチーノ 2011年	ARGIANO	2011	伊トスカーナ	赤ワイン	サンジョヴェーゼ	100%	フルボディー辛口。WA93点。 美しいルビー色。 ベリーやカシス系の香り、樽香もしっかり。 強固なタンニンと果実味。	
6	ROYAL OPORTO VINTAGE 1997 ロイヤル オポルト ヴィンテージ 1997年	REAL COMPANHIA VELHA	1997	葡ドウロ	ポート ヴィンテージ	トウリガナシオナル トウリガフランカ		10年に3、4度しかないようなよい出来のぶどうから造られた 1997年の ヴィンテージ・ポート 。Alc.20% スパイシーから、ジャム感のあるプラム、ブラックベリーのアロマ。 凝縮された果実味、さわやかな酸味とバランスのとれた甘さ。	
7	ROYAL OPORTO COLHEITA 1976 ロイヤル オポルト コルエイタ 1976年	REAL COMPANHIA VELHA	1976	葡ドウロ	ポート 収穫年表示	トウリガナシオナル トウリガフランセーザ ティンタフランシスカ ティンタカルヴァーリア		造り手は1756年創業の王室ご用達の伝統ある会社。 収穫年表示(コルエイタ) は単年度ぶどうからの本格的な タウンニー・ポートで、7年以上経過後販売が許可される。Alc.20% 爽やかな香りで、独特のドライフルーツの味わいで余韻も長い。	