

こんにちは、葡萄屋店長の草壁です。

衆院選も終わって9月に入り、めっきり涼しくなってきました。

夏はビールや白ワインですが、涼しくなると赤ワインの美味しい季節です。

2週間後から5連休が始まりますが、ご予約はすでにございますでしょうか。

今回はとびきり旨いイスラエルとルーマニアの新着ワインをご紹介します。

皆様ぜひ一度ご賞味いただければと思います。

また、好評のブドウ品種の飲み比べシリーズの試飲会の次回テーマは、

「世界のスパークリングワイン」に決定しました。

今回も永田町のレストラン「Bitte」さんで行いますが、ご参加をご希望の

方は下記の概要をご覧ください。

\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:::;\*☆\*\*☆\*:

イスラエルは世界のどのようなワインと並べてもひけをとらない質を実現したワインを作っています。

イスラエルの質の高さに目をつけ色々イスラエルの輸入業者を探して、ワインを試飲してきましたが、これは！というワインがやっと見つかりました。

イスラエル最古のEフラットワイナリー。

イスラエルのヘブロンとエルサレムに近接した地域のエラ・バレイでは、昼間は豊富な陽射しがあり、風通しが良く、夜は寒い地域です。

イスラエルの著名なワイン醸造家が、フランスのペサック・レオニャンでワイン造りを学んだコンサルタントと一緒に改良を進めてきたのが、Eフラットのワインです。

ボルドータイプのなめらかで重厚感のある出来のワインは秀逸の一言です。

【イスラエルの新着赤ワイン・Eフラットワイナリー】

●Eフラット テラ・カベルネ・ソーヴィニヨン（赤ワイン） 5, 811円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=408](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=408)

芳醇な香りと溶け込んだタンニン。

シルキーな舌触り。見事なフルボディの味わい

●Eフラット テラ・カベルネソーヴィニヨン・メルロー（赤ワイン） 5, 811円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=409](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=409)

見事な凝縮感とバランス。エレガントな飲み口。

イスラエル最古のワイナリーの最高傑作。

●Eフラット テラ・エメラルド・リースリング（白ワイン） 4, 847円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=410](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=410)

クリアな果実味と凝縮感のある飲み口。

【ザクロを使ったワイン・リモンワイナリーのワイン】

世界で初めて砂糖を加えることなく、100パーセントザクロでできたワインを造ることに成功しました。

●リモン ザクロ・デザート（デザートワイン） 5, 250円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=417](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=417)

完熟したザクロを収穫し、フレンチオークの樽で10ヶ月間熟成貯蔵

●リモン ザクロ・ドライ（赤ワイン） 6, 090円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=418](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=418)

完熟したザクロを収穫し、フレンチオークの樽で10ヶ月間熟成貯蔵

【イスラエルのワインといえば、ヤルデンシリーズも】

●ヤルデン・カベルネソーヴィニヨン 05（赤ワイン） 3, 450円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=349](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=349)





