

メルマガ27 (100514)

これを飲めば！南アフリカが満喫できるスペシャルなセットをご用意しました。
サッカー観戦を楽しみながら、美味しい南アワインを味わって現地の気分をご家庭で
楽しめます♪

★南アフリカ受賞ワイン特選6本セット★

通常価格(税込)：11,739円 → 販売価格(税込)：9,980円 ※もちろん送料無料！

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=718

【商品内容】赤・辛口×3本 白・辛口×2本 泡×1本 (下記掲載商品各1本)

◆ポールクルーパー・シャルドネ(白)

とても華やかな柑橘系、マーマレード、トーストされた樽香。完熟した果実、柑橘類、
オークの風味を感じる。余韻も長く楽しめる。これぞニューワールドな辛口白ワインです！

※ジョン・プラッター・ワインガイド(南アフリカ)で4.5星。

※デカンター・ワールド・ワインアワード2008で10ポンド以下でトロフィ受賞。

※インターナショナル・ワインチャレンジ2008で銀賞

※ジャンシス・ロビンソンに世界で最も美しい白ワインと言われ、かつシャルドネを評
価された。世界完全割り当ての超人気商品です。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=320

◆クローヌ・ボレアリス・ブリュット(スパークリング)

酸化防止剤アレルギーの奥さんのために夫が作った酸化防止剤無添加の瓶内二次発酵スパーク
リングワイン。シャルドネとピノノワールが半々で

「憎らしいほどシャンパーニュに近い」と評されたワインです。

※2000年2001年「エアー・フランス・クラシック・トロフィ大会スパークリング部門」金賞

※1995年2004年「南アフリカ・ダイナースクラブ最優秀ワイン醸造家」

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=315

◆ポークバインリッジ・ソーヴィニヨンブラン(白)

トロピカルフルーツを思わせる香りに、生き生きとした酸味が新鮮。フレッシュで、クリス
ピーなバランスの良い仕上がりです。程良い厚みとやさしい余韻。

南アフリカで最も売れているソーヴィニヨン・ブラン種の辛口白ワインです。

※ワインスペクテーターで87点

※世界的なワイン評論家であるジャンシス・ロビンソンが彼女が毎年試飲する世界中のワイ
ン約10,000本の中から「Greatest buys - whites:絶対お勧めの白ワイン」に選びました。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=317

◆ブラハム・ピノタージュ(赤)

豊かな果実味。ワインは濃いですが、しっかりした酸、程良い渋みで飲みやすく、滑らかな上
質感を持っている。余韻も長い。年々綺麗になっているピノタージュ。

※ロンドン国際ワイン大会で銅メダル

※ジョン・プラッター・ワインマガジン(南アフリカ)で4ツ星。

※2003年南アフリカ最優秀ワイン醸造家選出

※2002年、2003年連続で南アフリカ最優秀女性ワイン醸造家選出(史上初)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=351

◆ロバートソン・シラーズ(赤)

ベリー系の果実味に黒コショウやシナモン、ヴァニラなどの香り。

しっかりしたボディに適度な渋み、滑らかで綺麗な口当たり。余韻は長く続く。

※2005年vintageジョン・プラッター・ワインマガジン2007(南アフリカ)で3.5星&グッドバリュー

※2002年vintageワイン・エンthusiast(Wine Enthusiast)で87点で推薦賞

※2000年vintageヴェリタス・アワード(南アフリカ)で銀賞 など

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=352

◆スローワイン・メルロ(赤)

濃いルビー色。プラムなど豊かな果実の香り。とても柔らかいタンニンでなめらかなボディ。

ジュシーだが、シンプルでストレートな辛口タイプ。

全体的にソフトで飲みやすく、余韻は長い。

※デカンター・ワールド・ワイン・アワード2008で推薦賞

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=324

↓ 13の南アフリカワイナリーが楽しめる『南アフリカ特集』はこちら↓

http://www.budouya.jp/user_data/south_africa/

★試飲会情報★5月29日南アフリカワイン会を開催します!!!

いよいよあと1カ月と迫ってきたサッカー・ワールドカップの南アフリカ大会。

この大会の開催に先立ち、葡萄屋では南アフリカワインのワイン会を開催します。

http://www.budouya.jp/user_data/event1.php

恵まれた気候、進化する醸造技術、そして熱いハートをもったワインの造り手が

「美味しいワイン」を産み出す国「南アフリカ」。

葡萄屋では30種類以上の南アワインを販売していますが、
そのなかでも赤、白、泡、ロゼから「美味しい」ワインを10種類チョイスして、
フリーディスティングでお楽しみいただきます

今回もヨーロッパダイニング「Bitte」日見シェフが、南アフリカワインに合ったビュッフェ形式の食事と一緒に楽しみいただきます。

<開催概要>

日時 : 2010年5月29日(土) 14:30~16:30
場所 : ヨーロッパダイニング「Bitte」
東京都千代田区永田町2-9-6十全ビル1F
東京メトロ銀座線・南北線 溜池山王駅 5番出口 徒歩2分
参加費 : お一人様3,900円
内容 : 葡萄屋が厳選した南アフリカワイン10種類をフリーティasting形式でお楽しみ
いただきます。料理に合わせた料理をビュッフェ形式でお召上がりいただきます。
定員 : 大変申し訳ございませんが、先着30名様とさせていただきます。
申し込み方法 : メールで受付いたします。参加者のお名前とお電話番号(できれば携帯)
を明記し、参加の申し込みをお願いします。
申し込みメール送付先 : info@budouya.jp

※先着順となりますので、お早めにお申し込みください。

http://www.budouya.jp/user_data/event1.php

● 父の日に「これは旨い!」と言わせる絶品の一本を贈りましょう ●

『父の日』のプレゼント、何を贈ったらいいのかわかりますね。
せっかく贈るなら、絶対「旨い!」と言わせたい!
そんな贈り物にお勧めのワインをご案内します。

メッセージをご希望の場合は、ご注文時「備考欄」にメッセージを記入ください
「父の日カード」に記入をしまして商品と一緒にお届け致します

★☆☆★パワフルワインなフルボディの赤をお好みなら★☆☆★

●シャトー・サントマ05【レバノン】販売価格(税込) : 4,410円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=22

世界を唸らせた特別な日に開きたいパワフルな赤ワイン!

香り、味、色、どれをとってもレバノンワインの最高峰。

国際コンクールで高い評価の逸品です。

カシス、ミュール、プラムなど黒い果実、黒こしょう、アニス、クミンなどのスパイシー

な香りが中心。カカオや土の香りもあります。

タンニンがしっかりとっていて、どっしりしたイメージ。タンニンはこなれ始めてきており、

果実味とのバランスも素晴らしい厚みのある最高のフルボディをお楽しみください。

※ブリュッセルワインコンクール2008金賞受賞

※タデール トロフィー2008年受賞

★☆☆★辛口白ワインならリッチな味わいの極旨シャブリを★☆☆★

●ジルペール・ピク シャブリVVキューヴ06【フランス】販売価格(税込) : 3,570円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=54

ハチミツとスモモ、焦がしバター、ミネラルなどのシャブリとしては最高の香りのニュ

アンス。美しく輝く色、りんごのヴァニラの風味も合わさって、最高のフィネスをもつ

た、アロマティックな仕上がり。樹齢50年以上の葡萄を使い、ステンレスタンクで熟成。

認可されている収穫量は60hl/haですが、45hl/haに抑えています。

わずかな数量しか生産されない貴重なワインです。

※インターナショナルワインセラー129 90点

※メイユール・ヴァン・ド・フランス 15点

★☆☆★まろやかで芳醇な赤をお好みなら★☆☆★

●ナパ・ワインカンパニー カベルネ・ソーヴィニヨン【カリフォルニア】

販売価格(税込) : 4,980円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=625

果実味とトースト香との素晴らしい調和を示しています。リコリス、ブラックチェリー、

キャラメルとスパイシーさが溶け合うフレーヴァーが楽しめます。

『ナパ・ワイン・カンパニー』は『オーパス・ワン』と道1本(Oakville Cross)を隔てた

隣に位置します。日本ではいくつか「オーパス・ワンの隣」という肩書きを持つワイナ

リーが紹介されていますが、ナパ・ワイン・カンパニーは南東部においてワイナリー・

畑、ともにオーパスと隣り合った位置関係となっています。

★☆☆★白ワイン好きには堪らない逸品★☆☆★

●ピヒラー ウルゲシュタイン・テラッセン リースリング【オーストリア】

販売価格(税込) : 4,620円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=778

香りはスモーキーで白い桃やミネラルのパワフルながらハーモニーがあるノート。

オーストリア独特のペッパリー、綺麗なミネラル、透き通った酸味。

造り手の力が反映された出来映えです。

F.X. ピヒラーは、1900年頃、初代フランツ ピヒラーにより創業(現在は5世代目)になり

ました。オーストリア最大のワイン生産州、ニーダーエスターライヒ州のヴァッハウ地区

に約11ha所有の畑を所有しています。ヴァッハウ地区は、オーストリア屈指の銘醸地で、

ドナウ河に面するヴァッハウ渓谷は風光明媚な谷として世界遺産にも登録されるほどです。

ピヒラーは、自然との対話に優れた栽培家として有名です。

★☆☆★知る人ぞ知る！希少ワイン★☆☆★

●ベルナル・マグレ カヒナ03【モロッコ】販売価格(税込)：7,350円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=306

世界をまたにかけるマグレのモロッコで作ったスペシャルワイン！
 革新的なワイン作りで知られ、ワイン・アドヴォケイトにてワイン・パーソナリティーズ・オブ・ザ・イヤ-2005の一人に選ばれている、ベルナル・マグレ。
 ボルドーのシャトー・パプクレマンやシャトー・ラトゥール・カルネのほか、35のブドウ畑を所有しています
 ぶどうの収穫は手積みで、小さなかごに入れ、手作業で除梗します。コールドマセラシ-の後、伝統的な手法で温度制御により発酵させ、手作業でビジャージュを行います。
 ワインはフランス産オークの新樽でマロラクティック発酵、熟成されます。
 全工程を通じて、ワインの移し入れは自然流下で行われます。
 オーク樽由来の熟成した香りと芳醇な味わい。年間生産量14,000本の希少な赤ワインです。

※メッセージご希望の場合は、ご注文時「備考欄」にメッセージを記入ください
 「父の日カード」に記入をしまして商品と一緒にお届け致します
 ご希望の日時を「備考欄」にご記入ください
 6月20日(日)のご予約も承ります。

↓他にも「これは旨い！」父の日お勧めワインはこちら↓
<http://>

● ホワイトアスパラガスと有機ワインの試飲会のアンケート結果です♪

ホワイトアスパラガスがアイスランド火山の噴火により、オランダ・ドイツからの入荷が出来なくなり、申し訳ございませんでした。リベンジを企画しておりますが、本日も又噴火再発とのこと。国産ではありましたが、美味しい旬の味を楽しんでいただき、ありがとうございました。
 今回も、一番美味しかった有機ワインのアンケートを実施しましたので、結果をご報告させていただきます。1位が、ダントツの人気でした！！

- 1位 ユルツィガー シュペートレーゼ トロッケン【ドイツ】
 モーゼル典型的なリースリングの白桃の香り、雑味のないクリーンで完璧な繊細さとミネラルを持ち備え、クリーミーでかすかにさわやかな果実の甘さも感じられます。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=785
- 2位 セオドラカコス エステート マウルディ・オーガニック【ギリシャ】
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=707
- 3位 マインクランググリューナー・フェルトリナー 【オーストリア】
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=646

↓葡萄屋では9カ国の有機ワインを取り揃えています↓
http://www.budouya.jp/user_data/country_wine/organic/index.html

★☆☆★☆☆
 ケースでご購入いただくとなんと10%OFF！お得な商品が勢揃い！もちろん送料無料！
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=150
 ※「このワインを12本買うから10%OFFにして～」のリクエストがございましたら、お気軽に下記までお問合せください。 info@budouya.jp
 ★☆☆★☆☆

マルゴー初のガレージワイン『マロジャリア』や、シャネル経営のCHローザン・セグラ、ヴォーヌ・ロマネ、オーパスワンなど、世界の名醸ワインはこちらから
 ↓↓↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=130

☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆*
 5月のプレゼントワイン

南アフリカ金賞スパークリングワイン
 クローヌ・ボレアリス・ブリュット

愛する妻のためにつくった酸化防止剤無添加の最高峰スパークリング

上品でクリーミーな口当たり。持続性のある綺麗で柔らかな泡。
 奥行きのある果実味、豊かで決めの細かい発泡、長く続く優しい余韻・・・
 まるで、遠くでクラシックを聞いているようです。
 まさに「憎たらしいほどシャンパーニュに近い」と評される所以です。
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=315
 オーナーで醸造家のニッキーは、シャンパーニュワインに憧れつつも酸化防止剤アレルギーの妻・マリーのため1980年代から長期亘って実験を重ね、1991年遂に酸化防止剤無添加のスパークリングワイン「クローヌ・ボレアリス1987」を完成させました！
 この「愛する奥さんに贈るワイン」は、輝かしい賞を受賞することとなりました。
 1995年2004年「南アフリカ・ダイナースクラブ最優秀ワイン醸造家」

