

# earth to glass - By the Glass ~本日の有料試飲ワイン~

★試飲後、その銘柄をボトルでお買い上げいただいた場合該当銘柄の試飲料が全額OFF(50ccの場合)or半額(100ccの場合)になります。

## Black Glass Challenge ブラック グラス チャレンジ ~ワイン好きの方におすすめ~ ???

50cc  
¥1,300

生産国・ヴィンテージ・品種”を当てると、その場でAoyama Wine Base オリジナルグッズをプレゼント!!

## Sparkling 泡

N.V. **Henri Giraud Esprit Nature**  
アンリ・ジロー エスプリ・ナチュラル フランス・シャンパーニュ  
こだわりの樫の木から造る樽熟成や、ピノ・ノワール由来の豊潤なボディ。  
最初一杯に！寒くなってきたこの季節に飲みたい熟成感のある味わい。

100cc  
¥1,800

## Sparkling ロゼ泡

N.V. **Rose Brut(Marani)**  
ロゼ・ブリュット (マラニ) ジョージア・カヘティ  
ジョージア土着品種、サペラヴィ主体。ほのかに甘い、チャーミングなアロマ。  
非常にシンプルで爽やかなスパークリングワイン。澁澁とした泡の感触をお楽しみ頂けます！

100cc  
¥1,800

## White 白

N.V. **Rose Hip (Cognoscente)**  
ローズ・ヒップ (カーニャシェンティアー) ニューゼaland・ホークスベイ  
ゲヴェルトツラミネール、ピノグリ、ミスカ・プティグランのブレンドで、2013年から毎年1樽ずつ取り置いて熟成。  
ドライアブリコットやイチジク、熟した柑橘系のアロマに香ばしさも加わり、複雑で官能的。

50cc 100cc  
¥800 ¥1,400

2017 **Carneros Chardonnay (Hyde de Villaine)**  
カーネロス シャルドネ (ハイド・ド・ヴィレーヌ) アメリカ・ナパヴァレー  
ロマネンティ共同経営者のオベールド・ヴィレーヌとハイド・ヴィンヤードのラリー・ハイドのコラボレーション。  
洋なしやパイナップルの完熟したフルーツの香り。引き締まった酸とともに綺麗にフィニッシュ。

¥2,300 ¥4,200

2016 **Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling (Van Volxem)**  
シャルツホーフベルガー ペルゲンツクノップ リースリング(ファン・フォルクセン) ドイツ・モーゼル  
シャルツホーフベルクの丘の中央付近の上部にある小さな区画で、より冷涼な環境でブドウはゆっくりと熟します。  
白い花や白桃などの華やかなでエレガントな芳香。きれいな酸が余韻へと長く続く。

¥1,500 ¥2,800

2002 **Beaune Premier Cru Clos des Mouches Blanc(Joseph Drouhin) Special!!**  
ボーヌ プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ ブラン (ジョセフ・ドルーアン) フランス・ブルゴーニュ  
“蜜蜂の畑”の名で知られるドルーアン社自慢の自社畑産ワインから造られる豊富な白ワイン。  
モンブランやアーモンドのアロマと、かりんの蜜のようなトロツとしたテクスチャー。複雑で余韻が長いワインです！

¥4,200 ¥6,200

## Red 赤

2017 **Martin Borough Pinot Noir (Ma Maison)**  
マーティンボロー ピノ・ノワール(マ・メゾン) ニューゼaland・ワイララパ・マーティンボロー  
NZのブルゴーニュと言われるマーティンボロの正統派ピノ・ノワール。ダークチェリー、なめし革などの複雑なアロマが感じられます。  
全体的にまろやかな旨味が感じられ、口当たりがよく非常に滑らかで長い余韻も特徴的です！

50cc 100cc  
¥1,000 ¥1,800

2017 **Cabernet Sauvignon (Honig Vinyard & Winery)**  
カベルネ・ソーヴィニヨン (ホーニッグ ヴィンヤード&ワイナリー) アメリカ・ナパ ヴァレー  
ナバラしくフルボディでカシスのコンポート、リキュール、ココナッツを思わせる甘やかなタッチに重厚感。  
力強くリッチなワインがお好きな方にお勧めです。

¥1,300 ¥2,100

2009 **Alion (Bodegas y Viñedos)**  
アリオン(ボデガス・イ・ヴィニエドス)スペイン  
スペインの名門ベガ・シリアアが手掛けるワイナリー。テンブラリー100%。  
樽由来の豊かなアロマと、熟した黒系果実の豊満さが際立ちます。濃い1杯が欲しい方にオススメ！

¥1,800 ¥3,200

『スタッフ、りゅうのすけ のおすすめワイン』

Red

		<u>50cc</u>	<u>100cc</u>
2015	<b>Vosne Romanee 1er Cru Clos des Reas (Domaine Michel Gros)</b> ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ クロ・デ・レア(ミシェル・グロ) フランス・ブルゴーニュ	¥2,800	¥5,400
	名家、グロ家の長男が造るワイン。日本の心を連想させられる、じんわりした旨味のあるピノ・ノワール。 非常に理想的に育ったこのヴァンテージは、まさにグラマラスで余韻が長くうっとり、、		

Yellow 黄

		<u>50cc</u>	<u>100cc</u>
2012	<b>Chateau-Chalon (Beau Generation 9)</b> シャトー・シャロン (ボー・ジェネラシオン・ヌフ) フランス・ジュラ	¥1,500	¥2,800
	ジュラ地方の至宝。サヴァニャン100%にて、伝統的な製法で造られる特殊ワイン。 スモーキーでナッティーな芳香が複雑に絡み合い、どこまでも長く、美しい余韻が続きます。		

Georgia ジョージア ~ジョージア大使の同級生が勧めるワイン~

Orange

		<u>50cc</u>	<u>100cc</u>
2018	<b>Rkatsiteli-Mtsvane (Mikheili's Marani)</b> ルカツィテリ・ムツヴァネ (ミケイリズ・マラニ) カヘティ	¥1,000	¥1,800
	ジョージアの伝統的な製法、クヴェヴリで熟成したワイン。 オレンジピールのようなほろ苦さが心地よく広がる。ジョージアのオレンジワイン入門編にどうぞ♪		
2018	<b>Tsarapi (Shalva Gvaramadze)</b> ツアラピ(シャルヴァ・グヴァラマゼ) カヘティ	¥900	¥1,600
	ルカツィテリ。聞きなれない品種ですが、ジョージアでは、かなりメジャー品種です！！ スモモ、黄桃の甘いやわらかな香り。香りとは裏腹に味わいにはしっかりとしたコクが。伝統的な手法で作られます。		
2018	<b>Kisi Khvanchkara &amp; Mtsvane (Shalva Gvaramadze)</b> キシ・ムツヴァネ (シャルヴァ・グヴァラマゼ) カヘティ	¥900	¥1,600
	こちらも発音しにくい聞きなれぬ品種キシ、ムツヴァネのブレンド。熟したコンポート、日本の出汁を思わせる旨味が特徴的です。ツアラピに比べるともう少しコクがあり、ふよやかな味わい。定番のオレンジワインスタイル。		

Red

2017	<b>Napareuli (Marani)</b> ナパレウリ(マラニ) カヘティ	¥1,000	¥1,800
	伝統的なアンバーワインの製法ではなくヨーロッパスタイルで造られたワイン。 サベラヴィ種100% 珍しいブドウで果肉も黒く色づきアントシアニン・ポリフェノールたっぷり！！ クレオパトラが美しくなるために飲んだとされる。若々しいカシスの風味。タンニンは丸みがあり、ミディアムボディ。 グレートヴァンテージ由来の凝縮感や複雑性、カシス、杉の香りにヴェルヴェットのような舌触り。		

Red Semi-Sweet

2019	<b>Kindzmarauli (Marani)</b> キンズマラウリ(マラニ) カヘティ	¥1,000	¥1,800
	黒ぶどう土着品種サベラヴィから造られる、ジョージアを代表するセミスイートワイン。 素材で甘すぎないカシスジャムのような味わい。ポリフェノールも通常より多く含まれており、クレオパトラも愛飲していたとか、		

Sweet 甘口

		<u>50cc</u>	
N.V	<b>Spiced Mead (Maxwell)</b> スパイス ミード (マックスウェル) オーストラリア	¥900	
	ミード(蜂蜜酒)は、蜂蜜を発酵させて造ったユニークな珍しい飲み物! シナモンとクローブの香り、蜂蜜と柑橘類の味わいが口いっぱい広がります。氷を入れてもよし、これからの季節は温めて飲んでよし♪		
2017	<b>Chateau Guiraud</b> シャトー・ギロー フランス・ソーテルヌ	¥1,600	
	ソーテルヌ最高の生産者の一人! デザートor晩酌に一杯、1日の最高の締めくりにいかがでしょうか!? 貴腐由来の蜂蜜の、アプリコット、バニラや高級な水飴のような、甘くトロツとした口当たりが最高の癒しを与えてくれます。		



AWB asyama in choro - YouTube  
http://www.youtube.com/awbasyama

YouTubeでワインの解説なども行ってます! ご登録よろしくお願ひします♪