

# 9月のオススメワイン

## ～SAKURAワインアワード受賞ワイン特集～

SAKURA ワインアワードとは・・・

日本のワイン業界で活躍する女性のみが審査員のユニークなワイン品評会。  
受賞ワインの中から、円居の料理にぴったり合うワインを3本ご用意いたしました。  
バイザグラスで飲み比べもオススメです。



### マスカット・ベリー A ロゼ 2014

登美の丘ワイナリー（国産）

日本固有のブドウ品種、マスカットベリー A から作られた  
ほのかな甘みと果実味たっぷりのフレッシュな味わい。  
国産ならではのやさしい味わいで、日本人の食卓によりそう一本です。

グラス 850 円  
ボトル 4,600 円



合わせる料理はこれ！  
～前菜の盛り合わせ～



### ウィマーラ ピノグリ 2015

ローガン・ワインズ（豪州産）

オーストラリアでピノグリはシャルドネに次ぐ人気品種。  
ウィマーラ “Weemala” とは、オーストラリアの原住民、  
アボリジニの言葉で “絶景” を意味します。  
美しい大地の中で育った爽やかでアロマ豊かなワインです。

グラス 900 円  
ボトル 5,000 円



合わせる料理はこれ！  
～ズワイ蟹と焼きトマトの鉄板焼  
ジェノベーゼソース～



### トゥーキッシーズ クリアンサ 2011

ヴィニエードス・レアル・ルビオ（西産）

スペインを代表するワイン産地リオハから届いた  
ユニークなネーミングのワイン。  
ブドウ品種は、てんぷらより鉄板焼きによく合うテンプラニーリョ。  
芳醇なオークの香りに、豊かな果実実が特徴。  
和牛にぴったりのワインです。

グラス 1,100 円  
ボトル 6,400 円



合わせる料理はこれ！  
～A5 ランク黒毛和牛  
熟成赤身肉ステーキ～