



ワイン王国 No.129

5ツ星 6本
★★★★★
4.5星 14本
★★★★☆
4ツ星 7本
★★★★
3ツ星 9本
★★★
2ツ星 4本
★★

5ツ星探求
ブラインド・テイステイング
第129弾
Blind Tasting

88本から選ぶ!
究極の
お値打ちワインは
コレ!

1000円台で見つけた
アロマティック
品種のワイン

1000円台で見つけたアロマティック品種のワイン。その中でも、今回は、ドイツ産の白ワインの中から、1000円台で見つけたアロマティック品種のワインを紹介しています。その中でも、今回は、ドイツ産の白ワインの中から、1000円台で見つけたアロマティック品種のワインを紹介しています。

ベストバイワイン 1000円台で見つけたアロマティック品種のワイン



ビーキーパー シュナン・ブラン 2020年
Beekeeper Chenin Blanc V840

生産者名
マウント・ロージャー

生産地 WO西ケープ州



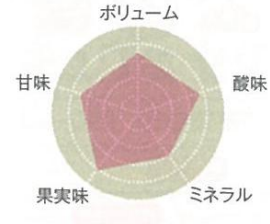
屋外にぴったりの
すっきり&さわやか

パッションフルーツのジューシーな香りに、レモングラスなどのハーブも。はつらつとした酸にほのかな甘味、ピターなトーンが味わいを構成している。ドライでさわやかな味わい。カプレーゼやチキンの香草焼きなどと合いそう。

シュナン・ブラン100%

©(株)飯田
1760円(税込)

味わいチャート



テイスタースコア

五鬼上 ★★★★★
情野 ★★
横田 ★★★★★
山本 ★★★★★

主な香り

パッションフルーツ ハーブ パナップ

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚



テイスター紹介

五鬼上 泰樹
Yasuki GOKIJO

「美味しいワインをもっと楽しく」をテーマに、約20年にわたりソムリエ協会関東支部役員としてワイン愛好家の裾野を広げる。またワインを学ぶ会「五鬼塾」を通して多数のソムリエを輩出。ホルドワイン委員会(CIVB) 国際講師、ボージョレワイン・マスター騎士団

暑くなってくるこれからの季節に最適なアロマティックなワイン。香り豊かなだけでなく、清潔感もとても感じられるので、心も体もリフレッシュできると思います。ミネラルと果実味が豊かで、ハーベキュにも最適ですね。ぜひ少し冷やして楽しんでください。

情野 博之
Hirayuki SEINO

フランス料理「レストラン アビシウム」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定インターナショナルソムリエ。女子栄養大学非常勤講師。シャンパーニュ騎士団認定オフィサー。第6回「ボメリスカラシップ」優勝。第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位。シャンパーニュ・アンリオンアワード、「コ・エ・ミヨ 2019」の「ベストソムリエ賞」受賞

ブドウジュースの状態の時の香りを見失わずワインになるブドウ品種をアロマティック品種といいますが、発酵で生じる香りよりもブドウ本来の香りが強く出るワインは、実は少ないのです。その意味で、今回のテーマは希少な品種といえます。ワインを飲んでいる実感がわきやすく、いつも楽しめるワインです。

山本 麻衣花
Maika YAMAMOTO

パティシエとして都内のパティスリー、ビストロで勤務したのち、ワインの奥深さに魅了されソムリエを志す。2021年に「マンダリン オリエンタル 東京」に入社。フレンチファウンディング「シグネチャー」にてサービスを務める。第11回「JSA ソムリエ・スカラシップ」受賞。

アロマティック品種の魅力は、品種由来の特有的な香り。その華やかな香りや心躍る味わいは、エスニック料理や中国料理に合うほか、夏らしいチュウエーションにも寄り添います。気軽に楽しめる価格帯ながら、それぞれの品種の個性をしっかりと表現しているものばかりです。ぜひ気軽に楽しんでいて

横田 哲也
Tetsuya YOKOTA

「銀座レカン」ソムリエ。1994年、埼玉県生まれ。学生時代にソムリエの美しい技に魅せられ、ソムリエを志す。大学卒業後、渡仏し「ラ・トゥールダルジャン パリ」などで研鑽を積み帰国。2019年より「銀座レカン」にサービスとして勤務し、20年より現職

「アロマティック品種のワイン」というテーマの中で、それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性がしっかりと表現されたワインをたくさん発見することができました。これからの季節に、より楽しめるようなさわやかな香りを持ちながら、グラスを回すたびに新しい香りに出会えます。