

おすすめ北海道ワイン

RECOMMEND HOKKAIDO WINE

北海道スパークリング ワイン

Hokkaido Sparkling Wine

香り仕込みケルナー スパークリング (函館市) ボトル ¥5,500

Kaorijikomi Kerner Sparkling

キレのある酸味と、フレッシュフルーツのバラエティ豊かな香りを併せ持つ、やや甘口ながらもすっきりとした飲み口に仕上がったスパークリングワインです。

タキザワワイナリー 旅路 ロゼスパークリング (三笠市) ボトル ¥7,000

Takizawa Winery Tabiji Rose Sparkling

生のぶどう本来の甘く華やかな香りで、果皮による微かなタンニンと奥行きのある旨味を感じられます。伸びやかな酸味で料理全般に合わせやすいドライな味わいです。

北海道白ワイン

Hokkaido White Wine

葡萄作りの匠 北島秀樹ケルナー (余市町) ボトル ¥4,500

Kitajima Hideki Kerner

その名の通り余市町の契約栽培農家「北島秀樹」の栽培するぶどうで醸されたワインです。白い花を連想させる香りと、さっぱりとした酸味で程良くまるやかな味わいです。

鶴沼ピノ・ブラン (浦臼町) ボトル ¥5,500

Tsurunuma Pinot Blanc

ブルゴーニュ地方原産のぶどう品種で、辛口でコクがあり、グレープフルーツのような心地良い苦味に、少しみかんのような甘みを感じられるクリーンな印象のワインです。

奥尻ワイナリー ピノ・グリ (奥尻町) ボトル ¥6,500

Okushiri Winery Pinot Gris

白桃やメロン、ジャスミンのような香りで、ほのかな甘みと酸味のバランスがとれた味わいです。離島という条件からぶどうも土壌も潮風に強く当たるため、ミネラル感と後味にほのかな塩味を感じます。

北海道赤ワイン

Hokkaido Red Wine

月浦ワイン ドルンフェルダー (洞爺湖町) ボトル ¥7,500

Tsukiura Wine Dorunfelder

甘いベリーの香りで、チェリーのような甘酸っぱさと心地良いカカオのような苦味がアクセント。樽熟成を行わず軽快で果実味あふれる華やかなワインに仕上げているので、軽く冷やして楽しむことも出来ます。

おすすめワイン

RECOMMEND WINE

スパークリング ワイン

Sparkling Wine

シャンドン・ブリュット (オーストラリア/辛口) ボトル ¥6,000

Chandon Brut

オーストラリアのヤラ・ヴァレーにモエ・エ・シャンドン社が設立したドメーンです。シャンパーニュ地方と同じ伝統的製法とぶどう品種によって造り上げた、正統派スパークリングワインです。

白ワイン

White Wine

岩の原ワイン レッド・ミルレニウム 辛口 (新潟県/辛口) ボトル ¥6,000

Iwanohara Red Millennium

日本固有品種で、現存する5品種のうちのひとつ「レッド・ミルレニウム」から造られる辛口のワインです。品種特有の爽やかな香りで、酸味による爽快感のある辛口ワインに仕上がっています。

ルイ・ジャドブルゴーニュブランクーヴァン・デ・ジャコバン (フランス/辛口) ボトル ¥6,500

Louis Jadot Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins

コートシャロネーズ地区の良質なシャルドネを使用し、ステンレスタンクによる新鮮な果実味と樽熟成によるまろやかさが見事に調和された、ルイ・ジャドのスタンダードワインです。

赤ワイン

Red Wine

ミケランジェロ デッレ・ヴェネツィエ ロッソ (イタリア/ミディアムボディ) ボトル ¥3,800

Michelangelo Delle Venezie Rosso

赤い果実の香りで、柔らかく優しい甘みを感じられます。バランスの良いタンニンと酸が全体を引き締め、飲みやすいながらも奥行きのある味わいが楽しめます。

シャトー・メルシャン 藍茜 (日本/ミディアムボディ) ボトル ¥5,000

Chateau Mercian Aiakane

赤い果実を連想させる香りで、まろやかなタンニンと心地良い酸味の赤ワインです。しっかりとしたボディのメルローと、滑らかさと華やかな香りのマスカット・ペーリー A を主体にブレンドされています。