



ジョージアワインのご紹介



※価格は全て税抜き表示です。



738 **ルカツィテリクヴェヴリ** ○白ワイン

619 **ルカツィテリクヴェヴリ**

(陶器ボトル)

RKATSITELI KVARELI
ルカツィテリ種100%
alc:12%

トロピカルフルーツの風味を持つフレッシュな辛口の白ワインです。小エビのカクテルなどのオードブルや、オリーブオイル風味の Pasta、チーズたっぷりのピザなどにもよく合います。



733 **キシクヴェヴリ** ○白ワイン

618 **キシクヴェヴリ**

(陶器ボトル)

KISI KVARELI
キシ種100%
alc:12.5%

カヘチ地方の伝統的な製法で造られるドライな白ワイン。ドライフルーツの心地よい香りを持つフルボディの味わいです。サンドイッチやレーズン入りのチーズ、デザートともよく合います。



614 ○白ワイン

ムツバネ

MTSVANE

ムツバネ種100%
alc:11%

トロピカルフルーツや花のような香りを持つバランスのとれた味わいは、鶏肉のソテーやオリーブオイルベースの Pasta などにもよく合う辛口の白ワインです。



616 ○白ワイン

カクウリ

(陶器ボトル)

KAKHURI

サベラヴィ種100%
alc:12.5%

洋梨やドライフルーツのような香りにバニラ香やオーク香がまじりあった心地よい風味を持ち、パーベキューやゴードチーズとよく合います。



734 ○白ワイン

**コンチョ
ムツヴィヴァニ・カクウリ**

CONCHO MTSVANE KAKHURI

ムツヴィヴァニ種100%
alc:12.5%

非常に古く珍しいジョージアの固有品種「ムツヴィヴァニ」から造られる白ワイン。熟したピーチやクルミの香り、複雑でミネラル感溢れるバランスよい味わい、長い余韻が特徴です。鶏肉など白身の肉料理とよく合います。



613 ○白ワイン

ルカツィテリ

RKATSITELI

ルカツィテリ種100%
alc:12.5%

フレッシュなトロピカルフルーツのアロマを感じる味わいは、小エビのカクテルやオリーブオイルベースの Pasta、チーズたっぷりのピザによく合います。



615 ○ロゼワイン

**サベラヴィ
ロゼ**

SAPERAVI ROSE

サベラヴィ種100%
alc:11.5%

スパイスやベリー系の豊かな香り、フレッシュでミネラル感のある味わいは、シーフードや鶏肉料理などによく合います。



750 ○白ワイン

**ルカツィテリ
クヴェヴリ**

RKATSITELI

ルカツィテリ種100%
alc:12.3%

長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。ボディはたっぷりとして、柔らかな風味、マイルドでトラス系の果実的印象。ジョージアの白葡萄酒の代表格であり、伝統的なスタイル。



751 ○白ワイン

**ムツヴァネ
クヴェヴリ**

MTSVANE QVEVRI

ムツヴァネ種100%
alc:13%

長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。ピーチやアプリコットなど核のあるフルーツのアロマ、スパイスなど芳香性に富んだ華やかなスタイル。



752 ○白ワイン

**ルカツィテリ
ムツヴァネ
クヴェヴリ2015**

RKATSITELI-MTSVANE QVEVRI

ルカツィテリ70% ムツヴァネ30%
alc:12.3%

長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。ピーチやアプリコットなど核のあるフルーツのアロマ、スパイスなど芳香性に富んだ華やかなスタイル。



753 ○白ワイン

**キシ
クヴェヴリ**

KISI QVEVRI

キシ100%
alc:13%

長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。スパイス、柑橘類、柑橘類の花、ハチミツなどのエキゾチックな果実の香り、厚みもあるがタンニンもたっぷりしている。



1030 ○白ワイン

**キシ
クヴェヴリ**

KISI QVEVRI

キシ種100%
alc:13%

やや琥珀色がかかった黄金色の色調。第一印象にヘーゼルナッツのキャラメリゼや甘い香りのスパイスなど、甘い香りを感じる。心地よいタンニンや酸味と相まって素晴らしいハーモニーを醸し出し、余韻にも充実感のある味わいを残す。



1032 ○白ワイン

**ルカツィテリ
クヴェヴリ**

RKATSITELI QVEVRI

ルカツィテリ種100%
alc:13%

琥珀色。ジョージア料理でお馴染みのスパイスの香りやドライフラワー、トーストしたパンの香り。生き生きとしたタンニンのバランスもよく、心地よいフィニッシュ。



1070 ○白ワイン

**シュフマン
ムツヴァネ**

SCHUCHMANN MTSVANE

ムツヴァネ種100%
alc:13%

リンゴと洋ナシの香り、リンゴと桃のような味わいで、酸の味わいは特に余韻で感じます。10-12度に冷やし、サラダや白身魚、牡蠣とのマリナーズがおすすめ。



1071 ○白ワイン

**シュフマン
ルカツィテリ**

SCHUCHMANN RKATSITELI

ルカツィテリ種100%
alc:13%

ジョージア発祥の世界で最古の品種として認識されているルカツィテリを100%使用。リンゴやアプリコット、桃の香りとやわらかな酸が特徴的なワインです。



ジョージアワインのご紹介



※価格は全て税抜き表示です。

かつて楊貴妃やクレオパトラも愛飲したと言われる
伝統の味わいをお楽しみ下さい。



608 ●赤ワイン
サペラヴィ
クヴェヴリ (陶器ボトル)

SAPERAVI QVEVRI
サペラヴィ種100%
alc:12.5%

カヘチ地方の伝統的製法で造られる選りすぐり赤ワイン。深いザクロのような色みでチェリーの香りをもちます。濃厚でスパイシーな味わいは、お肉のロースト、チーズ、ひき肉の Pasta によく合います。



609 ●赤ワイン
ピロスmani
(陶器ボトル)

PIROSMANI
サペラヴィ種100%
alc:12%

やや甘口

酸味と甘みのバランスのよいやや甘口の味わいは、ビーフストロガノフやグレービーソースを使ったステーキ、トマトソースの Pasta などにもよく合います。



610 ●赤ワイン
フヴァンチカラ
(陶器ボトル)

KHVANCHKARA
アレクサンドレウリ種50%
ムジュレトリ種50%
alc:12%

やや甘口

選りすぐりのアレクサンドレウリとムジュレトリ(グルジア固有品種)を用いた自然な甘口の味わいは、グルジアワインの中でも「真珠」と言われています。フルーツサラダや軽めのチーズ、デザートなどに合わせていただけます。



611 ●赤ワイン
クヴァレリ
(陶器ボトル)

KVARELI
サペラヴィ種100%
alc:13.5%

ベリーやプラムにバニラの風味がバランスよく合わさった深い味わいは、お肉のお肉のローストやビーフシチュー、チーズなどにもよく合います。



612 ●赤ワイン
サペラヴィ
(陶器ボトル)

SAPERAVEI
サペラヴィ種100%
alc:12.5%

濃厚なフルーツとスパイシーな風味を持つ複雑な味わいです。お肉のお肉のローストやチーズ、ひき肉の Pasta などによく合う辛口赤ワインです。



617 ●赤ワイン
ムクザニ

MUKUZANI
アレクサンドレウリ種50%
ムジュレトリ種50%
alc:12.5%

選りすぐりのアレクサンドレウリとムジュレトリ(グルジア固有品種)を用いた自然な甘口の味わいは、グルジアワインの中でも「真珠」と言われています。フルーツサラダや軽めのチーズ、デザートなどに合わせていただけます。



730 ●赤ワイン
キンズマラウリ
(陶器ボトル)

KINDZMARALI CERAMIC BOTTLE
サペラヴィ種100%
alc:12.5%

やや甘口

選りすぐりのジョージア(グルジア)固有品種「サペラヴィ種」で造られます。深いルビー色で芳醇な香りと味わいを持つこのワインは、旧ソ連時代クレムリンでも振る舞われ、英国のチャールズ皇太子が絶賛したと言った逸品です。



731 ●赤ワイン
キンズマラウリ ブラック (陶器ボトル)

KINDZMARALI BLACK CERAMIC BOTTLE
732
キンズマラウリ ブラック (瓶)

KINDZMARALI BLACK
サペラヴィ種100%
alc:12%

やや甘口

サペラヴィ種100%の重口ワイン。完熟させたぶどうの自然な甘みと熟したイチジクなどの深い風味を持つ甘口の赤ワイン。クレムリンで振舞われイギリスのチャールズ皇太子が絶賛したと伝えられる逸品です。



735 ●赤ワイン
コンチョ
クヴァレリ

CONCHO QVARELI
サペラヴィ種100%
alc:13.5%

ベリーやプラム、ブラックカレント、バニラなどが溶け込んだ香り、心地よく長く続く風味が特徴の辛口赤ワイン。熟成タイプのワインで、ローストしたお肉料理、牛肉、チーズなどとよく合います。



754 ●赤ワイン
サペラヴィ
クヴェヴリ

SAPERAVI QVEVRI
サペラヴィ種100%
alc:13%

短い熟成期間の為、確々しいチェリーのアロマ、ナッツのニュアンスがある。緻密でまろやか、にもかかわらずタンニン構成が強い事が特徴。



1031 ●赤ワイン
キシスケヴィ
サペラヴィ
クヴェヴリ

KISISKHEVI SAPERAVI
サペラヴィ種100%
alc:13.5%

色調は紫色がかかったレッド、ブラックベリーの凝縮した果実香とともにアザミやプラムを思わせる香り。力強いタンニンと生き生きとした味わいが際立ち、非常に心地よい余韻が残る。さらなる熟成も期待できる一本。



1068 ●赤ワイン
シュフマン
キンツマラウリ

SAPERAVEI
サペラヴィ種100%
alc:12.5%

キンツマラウリとは、原産地呼称PDOのひとつ。土着のブドウ品種サペラヴィを使用し、2年程度の熟成をしたやや甘口の赤ワイン



1069 ●赤ワイン
ムクザニ

MUKUZANI
サペラヴィ種100%
alc:14%

濃いルビー色。ブルーベリー、ブラックチェリー、カシスのような香り。高い酸としっかりしたタンニン、フルボディ。熟成の可能性を十分に感じられる。

