



# Fête du Vin d'Alsace - Lété -

- 夏のアルザスワインフェア -



"今" 直に感じて頂きたいワインをご紹介します。それぞれの異なる彩を、コース料理とごゆっくりお楽しみくださいませ。



## LE BLANC - 白ワイン -

### Riesling Grand Cru Schoenenbourg Gypse '22 / Julien Schaal

【#安定感 #ご接待にも】

リースリング グランクリュ ショネンブール ギプス

~~¥8,800~~ → ¥7,800

(税込 ¥8,580)



品種 リースリング

南向き斜面のグランクリュに相応しい堂々とした佇まい。果実味・酸・ミネラル、全てが高い次元でバランス感を保ち、安定感と奥行を演出。



## LE BRUN - 濁りナチュラル白ワイン -

### Elsassisch is Bombisch! '20 & '21 / Christian Binner

【#鋭利な酸 #複雑味 #濁り】

エルサシッシュ イズ ボンビッシュ

~~¥6,800~~ → ¥5,980

(税込 ¥6,578)



品種 リースリング

アルザスのナチュラルワインといえばこのお方。彼が若手生産者の葡萄を大切に醸造。若々しい柑橘を思わせる香りから、トロピカルフルーツとスパイスのアロマへと変化。



## LE ORANGE - ナチュラル橙ワイン(醸し白) -

### Saveues Macérées '22 / Christian Binner

【#酸甘苦 #新境地へエスコート #オレンジ色の白ワイン】

サヴール マセレ

~~¥6,800~~ → ¥6,200

(税込 ¥6,820)



品種 オーセロワ、ピノブラン、シャスラ主体(6種のブレンド)

オレンジワイン(もちろん原料は葡萄です。)北の産地の酸、品種由来の果実味と甘味、醸造法による心地よい苦み、そこに加わる生産者による、"色気と臨場感"。



## LE ROUGE - 赤ワイン -

### Pinot Noir '21 / Domaine Engel

【#エレガント #アルザスピノ、ありだな #引っ張るより寄り添う妻】

ピノノワール

~~¥7,500~~ → ¥6,800

(税込 ¥7,480)



品種 ピノノワール

新進気鋭。巨匠マルセルダイスでの経験を活かしながらも、随所に独自性を表現。"ピノノワールらしさ"まさにその通り。その上でこのクラスを凌駕する華やかさの爆発力。

別途、サービス料 10% 頂戴致します。

We will add a 10% service charge to the bill.