

蔵家わいん通信 7月号

「暑い夏に飲みたい！ 夏向けワイン特集♪」

暑い夏に飲みたいスッキリテイストのワインや
夏向けの爽やかに楽しめる飲み方をご紹介します♪

①酸味

酸味が程よく強く果実味を伴う白ワインは余韻に爽やかな飲み口のもの
が多く、暑い時期にスッキリと飲めるため、オススメです。品種でいうと、



②スパークリング

スパークリングワインに用いられるブドウは酸味を大切にするため、スティルワインのものに比べて早摘みで、炭酸のシュワシュワ感による爽やかさが相まって夏向けのワインと言えるでしょう。辛口タイプのBRUtが特に爽快な飲み口です。

③ロゼワイン

フランスやアメリカで人気絶大なロゼワインの名産地と言えば、プロヴァンス。地中海に面した温暖な土地でつくられる味はまるやかかつフレッシュでドライ。暖かい太陽に照らされながら幸せな時間を提供してくれます♪



④オンザロックス

ワインに氷を入れて飲むのは邪道？いいえ、伝統のあるヨーロッパにおいても、ワインを薄めて飲む文化は大昔からあります。氷を入れることで、冷えた状態になる上にアルコール度数も下がるので、夏に適した飲み方としてオススメです！

【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL : 042-793-2176 FAX:042-793-2177

E-Mail : machida@kura-ya.com 営業時間 : 9時30分～20時※日のみ19時閉店 <月曜定休日> **KURAYA**

