

ワイン王国のスパークリング特集で5ツ星★★★★★を獲得のカバ！

今月発売のワイン王国“1,000 円代のスパークリング特集”にて弊社輸入のスペインのカバ レジェス・ド・アラゴン ブリュット レセルバが5ツ星を獲得しました！5ツ星は112本の 出品本数中10品のみ。又、その中でホテルオークラ東京ワインアカデミーの女性ソムリエ、 西田 望さんがお薦めの1本に選んでくれました！！

レジェス・デ・アラゴン ブリュット・レセルヴァ



「ホテルオークラ東京 ワインアカデミー」のソムリエルとして、チーフソムリエの渡部 明央氏に師事。ワイン愛好家の声を身近で聞きながら、ワインアカデミーで提供するワイン・料理・チーズの選定やサービス、運営に携わっている

スパークリングワインは、個性やスタイル、味わいがさまざま。幅広いシーンで活躍してくれるのが魅力です。なかでも今回はスペインのカバが秀逸で、すっきりさわやかに楽しめます。甘めのタイプは、みりんや砂糖を使った和食と合わせたり、食前酒やデザートワインとしてもいいですね。

お薦めの1本

★★★★★

レジェス・デ・アラゴン・ブリュット・レセルバ NV

生産者：ボデガス・ランガ
価格：1800円（税別）
輸入元：（株）ローヤルオブジャパン

泡立ちは細かく、柔らかい口当たり。生き生きとした柑橘類の果実香、ハーブのフレッシュ感がありながらも、瓶内熟成（なんと3年!）ならではの旨味やコクをしっかりと感じられる。ほろ苦い余韻も心地いい。カバならではのキレも抜群。



選定ベストバイワイン **1000円台で見つけた世界のスパークリング**

★★★★★

レジェス・デ・アラゴン・ブリュット・レセルバ NV
Reyes de Aragon Brut Reserva

生産者名：ボデガス・ランガ
生産地：アラゴン州 / DOカバ
ブドウ品種：マカベオ、シャルドネ

特選ローヤルオブジャパン 1800円（税別）

味わいチャート

甘味：ポリューム、酸味、果実味、ミネラル

フレッシュな果実味が楽しめる
スペイン北部、アラゴン州のワイナリー。樹齢30～100年という古木からワインを作る。泡は細かく持続性があり、柑橘類や洋ナシのフレーバーがフレッシュでフルーティー。全体的に柔らかい口当たりで、コクもあり、まとまりがいい。ワイングラスにクラッシュアイスやレモンピールを入れてアレンジしたら、とろこになりそう。

Best Marriage：カッパリーニ、野菜のミックスグリル、白身魚のフライ、パンバンジー

テイスティングスコア	主な香り
工藤 ★★★★★	ハーブ
五鬼上 ★★★★★	イースト
清野 ★★★★★	グレープフルーツ
西田 ★★★★★	レモン
	パッションフルーツ
	蜜柑

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

ワイン王国 No.94 ブライント・テイスティング

【ワイナリー情報】

ボデガス・ランガは、1867年にアラゴン州、カラタユ地方でファミリーワイナリーとして設立しました。現在、5代目となるセサル氏が上質のカバとワインを魅力的な価格で販売しています。

＊スペインのカバの法定熟成期間は最低9ヶ月ですが、彼の作るカバは最低15ヶ月以上が基本で、長期熟成を経たお宝カバを出荷しています！



ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

（株）ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1
TEL :03 (3715) 8273 FAX: 03 (3715) 8299