

Georgia Dragon Wines 値段表

お名前:-	メール:-	電話番号:-		
	<p>Khareba Monastery Rkatsiteli 2011</p> <p>カヘティ州の方法に従って、クヴェヴリの中で100%皮を残したぶどうを10か月発酵・熟成させて作られた辛口白ワインです。この麦わら色のワインは、最初あなたを花と針葉樹の香りで魅了し、続いてドライ・アップルとドライ・アプリコットが感じられるでしょう。相性の良い食材蒸したサケ科の魚、グルジア流の牛肉料理と合います。</p>	<p>¥5,680 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Khareba Monastery Saperavi 2011</p> <p>クヴェヴリで作った赤ワインです。ざくろ、ブルーベリー、コーネル・チェリーの合わさった特徴的な香りがあります。長く、非常になめらかに後を引きまます。子牛の肉、鶏肉、ハード・チーズと良く合います。</p>	<p>¥6,775 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Khareba Monastery Otskhanuri Saperi 2011</p> <p>西部グルジア産のかなり珍しいワインで、イメレティ州の伝統的な方法に従い、通常は10月終わりに収穫したぶどうを、5%の皮を残して、クヴェヴリの中で8か月発酵・熟成させます。ルビー色の発泡性の新作ワインで、強いハーブの香りに特徴づけられた酸味と、スパイスの香りそれに続くスモモとベリーの香りのバランスが良いものです。後味がとても長く残ります。まだ熟成を続けているので、約2～3年持ちます。子牛のステーキ、がちょうに詰め物をしたもの、乾燥チーズ、ゆでたキドニービーンズととても良く合います。</p>	<p>¥6,775 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>



	<p>Khareba Monastery Krakhuna 2011</p> <p>イメレティ州のワインであるクラクーナは、5%皮を残したぶどうをクヴェヴリの中で8か月発酵・熟成させたものです。ワインは金色がかかった麦わら色で、並外れてマイルド、心地よい味です。最初はハーブのような風味、次に乾燥させた洋梨とハチミツの香りがします。野菜とチーズのサラダに合います。十分に冷やしてお飲み下さい。</p>	<p>¥5,680 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Khareba Monastery Mtsvane 2011</p> <p>辛口の白ワイン。完全に皮を残したぶどうをクヴェヴリ（粘土製の瓶）で10か月発酵・熟成させてあります。琥珀色で、梨、リンゴ、桃の心地よい香りがあります。グルジアのスパイスであるフェヌグリーク（コロハ）、サフラン、タイムの生き生きとした香りもあります。発泡性のカヘティ州産ワインで、アルコールは平均より強めです。この美味しい新作ワインは、徐々に味が良くなり、柔らかくなります。相性の良い食材：軽めのサラダ、グリルした野菜、チキンの柑橘系ドレッシングがけ、蒸し魚。</p>	<p>¥5,680 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Khareba Monastery Tsojikouri 2011</p> <p>伝統的なグルジア流で、クヴェヴリの中で作られた辛口白ワインです。5%だけ皮を残したぶどうをクヴェヴリの中で何ヶ月も発酵させます。多少金色にかがやく、麦わら色ワインです。最初はハーブの香り（草、干し草）が特徴で、続いて白サクランボの香りがします。ツォリーコオーリは、蒸した魚、カチャプリ（グルジアのチーズブレッド）、ほうれん草とともに良く合います。</p>	<p>¥5,680 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

	<p>Khareba Monastery Tsitska 2011</p> <p>イメレティ州の方法に従ってイメレティ州の変種ぶどうを、5%の皮が残った状態で、クヴェヴリの中で8か月発酵・熟成させて作ったワインです。白さくらんぼとパイナップルの甘い香りがする、薄い金色のワインです。酸味のある切れ味の良い味で、多少桃のような味がします。ワイン生産者は、よく冷やして飲むことをお勧めしています。</p> <p>伝統的なイメレティ州の料理と良く合いますし、ゆでた鶏肉や鶏肉サラダとも合います。</p>	<p>¥5,680 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Alaverdi Monastery 1011, Rkatsiteli 2010</p> <p>この非常に珍しいワインは数量限定生産で、1本ずつボトルにナンバーが付いています。世界最古のワイナリーで、1011年から継続して修道士たちが作っています。豊かな深い琥珀色をした「白ワイン」で、最初はリンゴ、バナナ、パイナップルの香りがし、続いてサフラン、コリアンダーの香りがあり、渋みが長く残る辛口の余韻です。並外れたワインです！今すぐでも飲めますが、ワインセラーでお好きなだけ保管しても構いません。</p>	<p>¥6,775 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>マラニ社2010年度産 「サ トラペゾ」</p> <p>ブルミエ・クリュ（一級）のボルドーを思わせる赤ワインで、濃厚でフルボディ。今飲んでも構いませんし、何年もワインセラーで保管することも可能です。単独で、または赤身肉と一緒にどうぞ。</p>	<p>¥4,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

	<p>Golden Dragon 2012</p> <p>この深い黄金色のワインは、伝説的なワイン生産者G.ダキシヴィリが作ったものです。グルジア・ドラゴン・ワイン社で最高級の琥珀色クヴェヴリ・ワインで、複雑で層を織りなすような、シトラスと東洋のスパイスの香りがあり、まるやかな渋みと長く続く余韻があります。このワインを提供出来ることを誇りに思っています。</p>	<p>¥4,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Red Dragon Reserve 2012</p> <p>フルボディの、複雑な赤ワインです。チェリー、秋のフルーツ、スパイス、タバコの香りがあり、素晴らしい香りと驚くほどの余韻の長さです。グルジアのトップ・ワインメーカーの1つによってつくられました。ワインセラーで50年まで保管出来ます！</p>	<p>¥4,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>テレダ社 2011年度産 「ホワイト」</p> <p>この琥珀色の辛口ワインは、並外れて滑らかで余韻の残る味わいの、非常に素晴らしいクヴェヴリ・ワインです。グルジアでトップクラスのワインメーカーによって作られました。すぐにお飲み頂けますが、ワインセラーで50年まで保存可能です！</p>	<p>¥4,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>テレダ社 2007年度産 「サペラヴィ」</p> <p>グルジアでトップクラスのワインメーカーが作ったこの赤ワインは、濃厚でフルボディ、どんな赤身肉とも合い、単独で飲んでも構いません。素晴らしい味わいで、後味が長く続きます。ワインセラーで50年まで保存可能です！</p>	<p>¥4,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

	<p>Vazisi Alaverdi 2011</p> <p>ヴァジジアラヴェルチはグルジア東部のクヴァレリのサベラヴィ種のぶどうから赤ワインです。柔らかく辛口で、最初はチェリーとマルベリー（桑の実）の香りがし、酸味が弱いので飲みやすいものとなっています。まだ若いうちは薄い赤で、最初の2年のうちに、色が薄くなりレンガ色になっていきます。</p>	<p>¥2,770 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Vinoterra, Kisi 2012</p> <p>賞を受賞した、明るい金色をしたミディアム・ドライでフルボディのワインで、クヴェヴリで作られています。乾燥したアプリコット、ハチミツ、アーモンドのような風味があります。チキンや冷たい肉と合いますし、夏の暑い日にそのまま飲んでも構いません。</p>	<p>¥3,555 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Vinoterra Saperavi 2009</p> <p>2012年のインターナショナル・ワイン・アワードで金賞受賞</p> <p>非常に濃いダークレッドのワインで、素晴らしい気品があります。</p> <p>高級なブルゴーニュ・ワインのような香りがありますが、フルボディで、最高級のボルドー・ワインのようにリッチです。</p> <p>赤身の肉と合いますし、適度にスパイシーな食べ物にも合います。</p>	<p>¥4,570 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>Schuchmann Tsinandali 2008</p> <p>クラシックなスタイルの辛口ワインです。様々な特徴を保った状態にするため、ステンレス製のタンクの中で冷蔵発酵されました。丸みと柔らかさ、花の香りがあり、リンゴとアプリコットのような後味がします。まとまりがあり、バランスのよい、適度に残る余韻です。サラダ、魚、冷たい肉と合いますし、食前酒としても適しています。</p>	<p>¥2,770 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

	<p>Nika Saperavi 2011</p> <p>ワイン職人とも言えるニカ・バキアによって作られたもので、彼は伝統的なクヴェヴリ・ワインでヨーロッパの賞を受賞しました。リッチな、フルボディの赤ワインで、秋の果物の強い風味があります。非常にお値打ちな、オーガニックで自然なワインです。</p>	<p>¥3,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>ヴァジ・プラス社 2011年度産「サペラヴィ」</p> <p>辛口でフルーティー、フルボディの典型的なクヴェヴリ赤ワインです。どんな肉とでも合いますし、ワイン単独で飲んでも構いません！</p>	<p>¥3,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>ヴァジ・プラス社 2011年度産「キシ」</p> <p>深い琥珀色で、エキゾチックなスパイスの香りがする、フルボディの辛口赤ワイン。鶏肉や冷たい肉料理に合いますが、ワインだけで飲んでも良いでしょう。</p>	<p>¥3,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>ヴァジ・プラス社2011年度産「リカツテリー」</p> <p>クヴェヴリ・スタイルの素晴らしい白ワイン。辛口で香り高く、非常に飲みやすい。魚や前菜との組み合わせが特に良いですが、豚肉とも合います。</p>	<p>¥3,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>KTW社 2011年度産「リカツテリー」</p> <p>1つ1つナンバーが付けられた限定版のクヴェヴリ・ワインで、軽く、フルーティーで、飲みやすいものです。サラダや前菜と合いますし、日常的なワインとしてもどうぞ。</p>	<p>¥2,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

	<p>GRW社2009年度産 「ツィナンダリ」</p> <p>ミツヴァネとリカツテリーのブレンドである原産地証明付きワイン。香り高くすっきりしており、それでいて大地を思わせませす。特にサラダ、魚、冷たい肉料理と合いますが、アペリティフにも向いています。</p>	<p>¥2,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>
	<p>GRW社2011年度産 「ミツヴァネ」</p> <p>典型的なクヴェヴリ・スタイルで仕上げた、ミツヴァネぶどうを使った品です。サラダや肉と一緒に、もしくはアペリティフとしてどうぞ。</p>	<p>¥2,980 1本</p>	<p>数量</p> <hr/>	<p>小計</p> <p>¥</p> <hr/>

異なる種類の組み合わせ可

6本以下の場合送料と梱包料は1,080円、6本～12本は1,240円、12本～24本は2,480円、24本以上の場合無料です。

お支払いは、みずほ銀行五反田支店（店番120）、普通口座番号4033893、グルジア・ドラゴン・ワインズ宛になります。銀行振り込み手数料はお客様のご負担となります。

お支払いが確認され次第、商品は宅急便にてお送りします。午後5時までにご注文・お支払いが完了した商品に関しましては、翌日に宅急便で発送します。お名前とご住所、電話番号、配送希望時間が正確であるかどうかご確認下さい。週末と休日には商品の発送は行われません。

連絡先 info@georgiadragnwines.com 電話番号 080 5069 1714 ハリタヒル

20歳未満の方にアルコールは販売出来ません。また、20歳未満の方のためにアルコールを購入することは出来ません。ご注文することにより、お客様が20歳以上であると認めるものとします。