



**Rexabal**  
Txakolindegia

レサバル

(スペイン / バスク / サラウツ / DOゲタリアコ・チャコリナ)

1996年スペイン・バスク地方のDOゲタリアコ・チャコリナにあるサラウツにワイナリーを創設しました。最新設備のもと、伝統的な醸造方法でチャコリワインを丁寧に作っているごく小規模のワイナリーです。カンタブリア海に面する東斜面にワイン畑があり、葡萄の木は1.8メートルのエンパレードアルトと称する棚に栽培されています。雨が多く湿度が高い日本のワイン畑の“棚づくり”を思わせます。

## Txakoli ~チャコリとは~

チャコリとは、スペイン・バスク地方の伝統的な微発泡白ワインです。地元で愛され全生産量のうち輸出されるのはほんのわずかです。



果実のさわやかな香りと  
フレッシュな酸味が広がる。  
適度なアルコール度数で、  
すがすがしい微発泡性。

### 【ぶどう品種】

オンダラビ・スリ 100%

・軽めの食材 ・魚料理

### チャコリ・レサバル

オープン価格(参考上代)

**¥2,700** +税

微発泡白ワイン (750ml) 辛口  
アルコール度数 / 11%

