



BARÓN | バロン

(スペイン／アンダルシア／サンルーカル・デ・バラメダ
／DOヘレス・ケレス・シェリー および DOマンサニージャ＝サンルーカル・デ・バラメダ)

10世代・350年前から受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たしてきました。現在も家族経営で自分たちの楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいます。

バロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れた地元でも大変人気です。

JEREZ (シェリー)



シェリーは世界で唯一スペインのアンダルシア南部にあるヘレスという町を中心に3つの限定地域で造られているワインです。白ワインにブランデーなどを加えた独特な味わいで辛口から甘口のものまで存在します。様々な料理を通して楽しめるとても魅力的なワインです。

SOLUQUA (ソルクア)

ラベルの表面には、それぞれメディナ・シドニアの宮殿のタイルが描かれています。カビルド広場、サンディエゴ城、ビーチから見たサンルーカルなど、サンルーカル・デ・バラメダの有名な場所がラベルに描かれています。



淡い黄色。凝縮された香り。古樽、ドライフラワー、ナッツのヒント。生物学的熟成の繊細なニュアンス。口に含むと、肉付きがよく、非常にドライ、十分な重みがあり、素晴らしい酸味と、後味にほのかに苦みを感じる心地よい余韻がある。

バロン・ソルクア マンサニージャ・パサダ

参考上代: 5,500円(税込6,050円)／750ml

[シェリー／辛口]
ぶどう品種: パロミノ
平均熟成期間: 12年 アルコール度数: 15%



マホガニー色のハイライトを持つ濃い琥珀色で、わずかに赤みがかっている。香りは生物学的熟成の影響が際立っており、海の香り、樹脂、桃の核、松林の下草、バルサミコ、フレッシュ、チョコレート。口に含むと、最初から最後まで力強く、干しブドウと新鮮なカリン、ほのかな酸味を感じる後味、ドライで余韻はとても長い。

バロン・ソルクア アモンティリャード

参考上代: 17,000円(税込18,700円)／750ml

[シェリー／中辛口]
ぶどう品種: パロミノ
平均熟成期間: 30年 アルコール度数: 17.5%



濃い黄金に近い琥珀色。木材、プランダーウッド、森とその湿度を帯びた空気、白檀、甘いタッチなど、熟成感を連想させる香り。暖かく包み込むような、シルキーでビロードのような口当たり。イチジクやカリンを伴う、トーストの風味。丸みのあるタッチで、口いっぱいに広がり、長い余韻が楽しめる。

バロン・ソルクア オロロソ

参考上代: 17,000円(税込18,700円)／750ml

[シェリー／中辛口]
ぶどう品種: パロミノ
平均熟成期間: 30年 アルコール度数: 20%



ヨード色と琥珀色の色調を持つマホガニー色。ナッツ、コーラキャンディ、柔らかく甘みのあるノートは、アルコールを感じる段階で熟成による樹脂とトーストの香りを見せる。非常にまろやかでフルボディ。ややシャープで、ドライフルーツやナッツのアロマにスパイスのタッチを加えた味わい。素晴らしいストラクチャーによるミディアムロングで心地よい余韻。

バロン・ソルクア クリーム

参考上代: 17,000円(税込18,700円)／750ml

[シェリー／甘口]
ぶどう品種: パロミノ、ペドロ・ヒメネス
平均熟成期間: 30年 アルコール度数: 17.5%



黄色がかった輝きを持つマホガニー色。中層はきれいで明るく、非常に濃密な涙がみられる。良く濃縮された香り、トースト、カリンのような熟した果物とお香、スパイス、ナツメグ、植物のノートと柑橘系のピール。それらが若々しさと香気、驚きと明瞭さを与える。味わいは、滑らかで、親しみやすく、口当たりがよい。長く広がりのある余韻、熟した甘いタンニンのニュアンス、心地よい酸味、バランスのとれたワイン。

バロン・ソルクア モスカテル

参考上代: 14,000円(税込15,400円)／750ml

[シェリー／甘口]
ぶどう品種: モスカテル
平均熟成期間: 30年 アルコール度数: 15%



老齢林を連想させ、非常に濃く、濃密な涙を伴う。その香りは、ローストしたコーヒー、蜂蜜、ブランデー、チェリーリキュールの甘い余韻。レーズン香と柑橘系のタッチが複雑な味わいを生む。

バロン・ソルクア ペドロ・ヒメネス

参考上代: 14,000円(税込15,400円)／750ml

[シェリー／極甘口]
ぶどう品種: ペドロ・ヒメネス
平均熟成期間: 30年 アルコール度数: 15%