



Rezabal | 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メートルのエンパラ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)

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。

チャコリ・レサバル

参考上代:

2,700円(税込2,970円)／750ml

[微発泡白ワイン／辛口]

ぶどう品種: オンダラビ・スリ 100%
アルコール度数: 11%



バスク地方の原材料のみで構成されるプレミアム・ジン。

この地方の固有品種で、チャコリの基となるブドウ「オンダラビ・スリ」から造られる革新的なジン。バスク地方で採れる11種類の野生のボタニカルを加え、それぞれの香りの適切なタイミングまでマセレーションされる。ブドウ由来のアルコールであり、鮮やかな風味とアロマを伴う、非常に滑らかでバランスの取れたジンに仕上がっている。ロンドン・ドライ・ジンのスタイルで、蒸留後の添加物は一切使用していない。

魅惑的で豊かな果実感、ベジタブル、シトラスのアロマ。アニスのニュアンスを伴う。スムーズでエレガントなプレミアム・ジンが誕生した。

レサバル・レジーナ バスク・ドライジン

参考上代: 9,000円(税込9,900円)／700ml

[ジン] 度数: 40% ボタニカル: ジュニパーベリー、コリアンダーシード、リコリス、カシア、ライムピール、オレンジピール、カルダモン、ジャワペッパー、ナツメグ、ジンジャー、アイリスの根、ブドウの葉



麦わら色に輝くホワイト・ベルモット。

アニスの魅惑的なノーズを持つ、ソフトで浸透力のあるアロマ。レモンとビターアーモンドのほのかなタッチと、ほのかなラズベリーを思わせる香り。

柔らかくシルキーな口当たりで、チャコリ特有のほのかな苦味と柑橘系の香りが、甘くフレッシュな味わいの中に感じられる。心地よい甘さと蜂蜜のような余韻が残る。

レサバル・ベルモット・ホワイト

参考上代:

3,800円(税込4,180円)／750ml

[ベルモット]

度数: 15%
ボタニカル: カモミール、ニガヨモギ、タイム、カルダモン、シナモン、ディクタモ、ジュニパー、コリアンダー、ゲンチアナ、エルダー、セージ



銅色がかった赤褐色のベルモット。

チャコリ由来のハーブ感を伴うバニラとシナモンのアロマ、その中にセージやローズマリー、リコリスのニュアンスが感じられる。

持続性があり、甘くクリーンな口当たり。素晴らしいイメージと限りない多様性を想起させる長い余韻を持つ。

レサバル・ベルモット・レッド

参考上代:

3,800円(税込4,180円)／750ml

[ベルモット]

度数: 15%
ボタニカル: ジュニパー、カモミール、コリアンダー、エルダー、ゲンチアナ、ローズマリー、シナモン、ディクタモ、タイム、バニラ、ニガヨモギ、カルダモン



株式会社 キムラ

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベル・ヴィンテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。