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。

やわらかくバランスの良い味わいで塩味をわずかに感じる。海辺の町で熟成されたことによるソルティな風味もある。麦わら色で、シャープだが、カモミールのような香りも。ドライで特に軽やかなワイン。
食前におすすめ。

バロン・ミカエラ・マンサニージャ

参考上代：
2,000円（税込2,200円）／750ml

［シェリー／辛口］
ぶどう品種：パロミノ100%
熟成期間：3～4年
アルコール度数：15%

マンサニージャの段階を経て、第２段階の酸化熟成をしたワイン。ソフトで軽い口当たり。アーモンド、ヘーゼルナッツを思わせる香り。力強い。琥珀色で繊細なシャープさがあり、長いアフターテイスト。
食前におすすめ。

バロン・ミカエラ・アモンティリャード

参考上代：
2,800円（税込3,080円）／750ml

［シェリー／中辛口］
ぶどう品種：パロミノ100%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：18.5%

強くたくましい味わいの中にほのかな甘さを感じる。酸化熟成した辛口ワイン。元来辛口で、琥珀色からマカボニー色。スペイン語でにおいを意味する"オロール"に由来する高い香りを持つ。フルボディで充実度の高いワイン。
食中におすすめ。

バロン・ミカエラ・オロロソ

参考上代：
2,800円（税込3,080円）／750ml

［シェリー／中辛口］
ぶどう品種：パロミノ100%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：17.5%

アモンティリャードをベースにした、琥珀色から明るいマカボニー色。繊細な香りとほのかに甘い口当たり。
食後におすすめ。

バロン・ミカエラ・ミディアム

参考上代：
2,400円（税込2,640円）／750ml

［シェリー／中甘口］
ぶどう品種：パロミノ90%、
ペドロ・ヒメネス10%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：15%

ビロードのような甘く豊かな口当たり。オロロソをベースにして造られるため、濃いマホガニー色。木樽やレーズンを思わせる深みのある香り。ビロードのような口当たりで、甘くフルボディ。
食後におすすめ。

バロン・ミカエラ・クリーム

参考上代：
2,400円（税込2,640円）／750ml

［シェリー／甘口］
ぶどう品種：パロミノ85%
ペドロ・ヒメネス15%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：17.5%

濃いマホガニー色。マスカット独特の香りで、フローラルさや柑橘系の香りもあり、大変甘いがフレッシュさと軽やかさを備えている。
食後におすすめ。

バロン・ミカエラ・モスカテル

参考上代：
2,400円（税込2,640円）／750ml

［シェリー／甘口］
ぶどう品種：モスカテル100%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：17.5%

濃いマカボニー色で干しブドウが持つ深い香りのあるワイン。ソフトでビロードのような口当たり。豊かで力強く、完璧にバランスのとれたワイン。
食後のデザートとして。

バロン・ミカエラ・ペドロ・ヒメネス

参考上代：
5,400円（税込5,940円）／750ml

［シェリー／極甘口］
ぶどう品種：ペドロ・ヒメネス100%
熟成期間：4～5年
アルコール度数：15%

GARVEY | ガルベイ （スペイン／アンダルシア／ヘレス・デ・ラ・フロンテラ）

ヘレス・デ・ラ・フロンテラに工場を置く、1780年創業の老舗生産者。現在、2000万リットルを超える生産をしています。70%はシェリー、30%はブランデーの製造を行っており、72ヶ国以上の国々に輸出しています。
エスプレンディドは1941年から製造されており、スペインで最も有名なブランデーの1つです。

シェリーブランデーとは

シェリーブランデーとは、ブランデーをシェリーの伝統的なクリアデラとソレラのシステムで熟成させたものです。熟成用樽は、気泡の比較的少ないアメリカンオークを使用します。
オランダスと呼ばれる蒸留法で仕上げたブランデーを、シェリー樽でクリアデラとソレラの熟成システムにて約１年間貯蔵熟成します。

ガルベイ・エスプレンディド

参考上代：
2,300円（税込2,530円）
700ml

［シェリーブランデー］
ぶどう品種：パロミノ100%
アルコール度数：36%

輝くような琥珀色、清らかなブーケ、熟成したオロロソの感触。スパイシーな樽熟の芳香、ビロードのような滑らかさ、わずかな甘さが広がる。余韻が心地よくバランスのとれたブランデー。

ストレート、オンザロック、炭酸割、コーヒーに落として（カラヒージョ）カクテルに。さまざまな飲み方をお試しください。

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。