

Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

～11月3日解禁！やまなしヌーヴォー～

『ワイン県やまなし』を代表するブドウ品種である

甲州とマスカット・ベリーAの今年のワインが解禁しました！

爽やかでフレッシュな味わいの新酒をご紹介します。

ショップでワインを購入したら、レストランには持込料 1000 円（税込）で
お愉しみいただけます。

レストランのお料理と一緒に、季節のワインを是非お楽しみください♪

○白百合醸造 ロリアン マスカット・ベリーA

新鮮な赤い果実の風味が感じられ、心地よい渋みと軽やかな口あたりの赤ワインです。新酒らしい華やかな香りが魅力で、12～15℃程に冷やしても美味しく召上っていただけます。

Cave de ワイン県やまなしのレストランで提供している人気メニュー、
“パテ・ド・Cave de ワイン県”と好相性。
パテの風味にワインのチャーミングな赤いベリーAの香りが調和します。



<レストランで愉しむおススメのペアリング>

○甲斐ワイナリー かざま甲州辛口

爽やかな酸味とフレッシュな果実感のバランスが良い、
新酒の中でも人気の辛口白ワインです。

Cave de ワイン県やまなしのレストランで愉しむなら、
“富士の介サーモンのマリネ”がおススメ！

澁刺とした柑橘類のようなワインの酸味が、
富士の介サーモンの旨味を上手く引き立ててくれます。
8～10℃程に冷やして、食前酒としてもお勧めです。

