

『スパイシーな味わい柔らかい渋みのミディアムボディ』

①『シャーロンジュウ(蛇籠珠) レゼルブ 2013』
寧夏ヤンヤン国際ワイナリー



『賀』珍蔵蛇籠珠千紅 2013 寧夏陽陽国際酒庄

中国/寧夏回族自治区

カベルネ・ガーニシュト、カベルネ・ソーヴィニヨン

(グラス 100ml) ¥ 615

(ボトル) ¥4,090

※中国が誇るワイン銘醸地“賀蘭山東麓”で中国の地ぶどう「カベルネ・ガーニシュト」を使って作られた、まさに他にはない、中国オリジナルの赤ワインです。スパイシーで個性も感じる味わいは中華との相性もとても良く、コストパフォーマンスも高いおすすめワインです。

＜おすすめのお料理＞

麻婆豆腐、回鍋肉、鶏のカシューナッツ炒め

『スムーズでバランスのいい味わいのミディアムボディ』

②『“ディープ・ブルー” 2013』
グレース・ヴィンヤード



深藍 2013 怡园酒庄

中国/山西省

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー etc.

(お試しグラス 70ml) ¥775

(ボトル) ¥7,300

※中国で初めての家族経営のワイナリーとして知られ、20年に渡り世界から評価の高いワインを作り続けています。

※2008年キャセイパシフィック航空

ファースト&ビジネスクラス セレクションワイン

＜おすすめのお料理＞

八宝菜、春巻、唐揚げ、焼きそば、小籠包

『エレガントなボルドースタイルのミディアムフルボディ』

③『“サミット” 2014』
シルバーハイツ・ヴィンヤード



阙歌红葡萄酒 2014 银色高地酒庄

中国/寧夏回族自治区

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

(お試しグラス 70ml) ¥950

(ボトル) ¥9,140

※フランス・ボルドーの“カロン・セギュール”で共に働き出会った、オーナーのエマ・ガオさんとチーフワインメーカー、ティエリー・クワタードさん夫妻を中心に、中国のプレミアムワイン造りをけん引する家族経営のブティックワイナリーです。

＜おすすめのお料理＞

海老のトマト炒め煮、青椒肉絲、焼きそば

『完熟フルーツやスパイスの香りも豊かなフルボディ』

④『スカイライン・オブ・ゴビ マルスラン 2014』
ティエンサイ・ヴィンヤード



天塞精选马瑟兰干红葡萄酒 2014 天赛酒庄

中国/新疆ウイグル自治区

マルセラン

(お試しグラス 70ml) ¥1,540

(ボトル) ¥14,490

※ゴビ砂漠、シルクロードに程近い所で、太陽の恵みを存分に受けたブドウで作られたこのワインのふくよかで濃厚な香りや味わいは、世界の様々なフルボディ赤ワインに引けを取りません。

※“マルスラン”はフランス産の交配品種ブドウで、中国ワインを代表するブドウとしての可能性が開花し始めています。

＜おすすめのお料理＞

ふかひれ姿煮、牛肉料理、豚バラの腐乳煮込み

新疆ウイグル自治区



おすすめ中国の赤ワイン 4種



〔上記4種：飲み比べセット
各 50ml〕 ¥2,480

中国料理に
合わせてみたい!

おすすめ
中国赤ワイン

