

TORREON NEWS 7月号



株式会社日智トレーディング
〒569-1123
大阪府高槻市芥川町1丁目2番 A-2106
TEL:072-681-8624
FAX:072-681-8625
<http://www.niche-trading.co.jp>



銀座トレオン16区
〒104-0061
東京都中央区銀座4-14-15 2F
TEL&FAX:03-6264-2078
東京メトロ日比谷線 東銀座駅
5番出口より徒歩3分

HERVÉ KERLANN Instagramより



Finally back at #prowein after 3 years. We're very happy to welcome you on our booth in Hall 10 J23. Let's taste!

3年振りにプロヴァインに戻ってきました。ホール10J23のブースでお迎えできることを大変うれしく思います。味わいましょう！



Les premières fleurs sont sorties sur notre vignoble à Santenay (Bourgogne Pinot Noir et Bourgogne Cuvée H).

La vendange se déroule en général 100 jours après la sortie de fleurs, nous sommes donc partis pour une vendange précoce fin Août. Encore un peu de patience !

サントネイの葡萄畑で開花が始まりました(ブルゴーニュ・ピノ・ノワールとブルゴーニュ・キュヴェH)

収穫は通常、開花から100日後に行われるので、8月下旬に早めの収穫をします。まだ長い道のりです！

ブルゴーニュより新ヴィンテージ入荷 Great vintage Chablis

フランス ブルゴーニュより新ヴィンテージのワインを入荷致しました。その中でも今の時期に特にお勧め、グレートヴィンテージのシャブリ2019をご紹介します！

HERVÉ KERLANN Chablis 2019 エルヴェ・ケルラン シャブリ 2019

A perfect representation of Chablis typicity
典型的なシャブリを完璧に表現

【テクニカルノート】

品種：シャルドネ(樹齢30年)
伝統的な醸造方法。圧搾後低温で落ち着かせ、18°Cに温度調整されたステンレスタンクで発酵。
典型的なシャブリの味わいを表現するためにステンレスタンクで醸造中に澱と混じるように攪拌。
マロラクティック発酵。瓶詰の前に軽くフィルタリング。

【テイastingノート】

緑がかった淡い黄色。
花や柑橘系のフルーツの爽やかな香り。
典型的なシャブリの檸檬の皮やミネラルの風味。
甲殻類、魚介類、シャルキュトリーに合わせて。
供出温度は10~12°C。

歴史を感じる希少なカボットが描かれたラベルを猪原がこだわり選定して輸入。



夏野菜をより美味しく！酸度わずか0.1%!! 香り豊かなエキストラヴァージンオリーブオイル



夏野菜や魚介のカルパッチョにかけて、パンにつけて、素材の味を引き立てる、フレッシュなオリーブオイル！

チリ クリコヴァレーにあるシラクサ社では新鮮なオリーブを収穫後4時間以内に搾油します。そしてオリーブの風味豊かな香りを維持するために、低温でミキシング、圧力をかけ分離する方法“コールドエキストラクト製法”100%用いています。

この製法により、酸度がわずか0.1%という非常にまろやかな味わいとまるでジュースのようなフレッシュさを楽しむことができます。

「他のオリーブオイルを使えなくなった！」等好評をたくさん頂いております！





Torreon de Paredes Report

チリ アンデス山脈の麓にある葡萄畑
トレオン・デ・パレデス
剪定が始まり新ヴィンテージへ



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



The days are getting colder every day, we haven't rained much so we hope that July will come full of rain. We have already started pruning our vineyards, and with this we begin a new season for our vineyard. Best regards,

日毎に寒さが厳しくなってきました。乾季で今まで雨が降っていないので7月は雨がたくさん降ってくれることを祈っています。葡萄畑では剪定が始まっています。新しいヴィンテージ2023に向けてのシーズンがスタートしました！



UCHINOMI WINE おうちで楽しむ日智ワイン



日智トレーディングのスタッフが薦める
ワインとお料理のペアリング

2022サクラアワードシルバー受賞

ブルヒ・ワイナリー
グリューナー・ヴェルトリーナー
フェーダーシュピール2019

鮎の塩焼き & カプレーゼ



ブルヒ・ワイナリーのグリューナー・ヴェルトリーナーフェーダーシュピール2016は今年のサクラアワード2022でシルバー受賞！

世界遺産ヴァッハウ渓谷の恵まれた土壌で造られた最高品質の葡萄を使用。繊細で熟した黄色い果実の香り、フレッシュで滑らか、心地よい口当たりでどんなお料理にも合う万能白ワイン。

グリューナー・ヴェルトリーナーは和食との相性が良く、今の時期は鮎の塩焼きがお薦め！パリッと香ばしい皮にわたの苦み、身の瓜っぽい香りにはボリューム感のあるフェーダーシュピールがピッタリ！

またカプレーゼはトマトの酸味、チーズのクリーミーさ、バジルの香りとミネラル感たっぷりのグリューナー・ヴェルトリーナーとよく合います。是非お試しください！



ぜひお立ち寄りください！
ワイナリーに行った気分楽しめるお店
ワインバー 銀座トレオン16区



弊社のワインを数多く楽しめるお店！
できる限り薄くスライスしてふわふわな食感を実現した生ハムや、環境に優しいサステイナブルなペレット燃料を使った石窯で焼き上げる本格ピッツァ等のお料理とともに、心ゆくまで美味しいワインをお楽しみいただけます。ワインセラーを眺めながらカウンターで気軽に1杯、または本格的なお食事まで、様々なご用途でご利用いただけます。



お近くにお越しの際は是非お立ち寄り下さいませ！

