

【WBS生以外閲覧しないでください】

白桃から黄桃などのストーンフルーツ、コリアンダー、ミネラル、白い花の香りがあり、酸味はやや穏やかですがさっぱりしていて爽やか。余韻はやや短め。アロマティックな風味の辛口スティルの白ワインです。

合わせる料理：豚フィレ肉のロースト ジュとコリアンダーを使ったハニーマスタードソース エディブルフラワーのサラダ添え

ワインの味わいはさっぱりしながらも繊細な口当たりですが、香りが非常に華やかなため、お料理にも繊細でさっぱりした口当たりの素材をローストし、味わいには華やかさのあるソースで仕上げることで、全体のまとまりを感じます。

豚フィレ肉は脂分が少なく白身のお肉の為、お肉の繊細な繊維質を柔らかい食感で食べられます。ワインの味わいはさっぱりしていて繊細な口当たりですので、お料理とワインとの食感が好相性です。

調理法のローストは塊のお肉にじっくりと火を通し、中心部分をロゼに仕上げしっとりとした噛み応えになります。ワインの風味もミディアムボディの風味を持ち、さっぱりしながらも骨格を感じる味わいですのでワインの味わいとよく調和します。

ワインの香りにはコリアンダーや黄色い花、花の蜜の様な香りがあり、全般的に非常に華やかに感じます。お料理にもワインの香りに合わせてコリアンダーを使い、素材のジュとバターを合わせ、はちみつとマスタードで仕上げたソースとあわせ、同調性を楽しんでもいただきたいと思います。

また、ワインはお花の香りが特徴的で、やや植物的なニュアンスもありますので付け合わせにはエディブルフラワーをあしらったサラダを添え、お食事のアクセントにお召し上がりいただきたいと思います。

産地 フランス、Languedoc 、IGP Pay d'Oc Viognier

ブドウ品種 Viognier

収穫年 2022年

推定購入価格 2500円