

LUSTAU VERMUT ROJO

ルスタウ・ベルモット・ロホ



商品名: ルスタウ・ベルモット・ロホ

生産者名: ルスタウ タイプ: ベルモット

原産国: スペイン/ヘレス・デ・ラ・フロンテラ 規格: 750ml

セパージュ: パロミノ、ペドロ・ヒメネス

アルコール度数: 15 度

JAN コード: 8412325003383 ITF コード: 68412325003385

参考小売価格: ¥3,500 (税別)

1C/S: 6 本入

ベース・シェリー: アモンティリヤード、ペドロ・ヒメネス

メイン・ボタニカル: ニガヨモギ、コリアンダー、リンドウ、セージ、
オレンジピール

サブ・ボタニカル: オレガノ、アンジェリカ、ナツメグ、
キナ、シナモン

【テイastingノート】

アモンティリヤードとペドロ・ヒメネスを使用。スモーキーな樽の風味をベースに、熟した果実の甘いアロマと柑橘系やハーブのニュアンスが加わります。口当たりは素晴らしく滑らかで、非常に風味豊かでバランスの取れた味わいです。

NOTES



THE BEST SHERRY IN THE WORLD®

ルスタウ/LUSTAU

1896年に一人のアルマセニスタによって設立されたスペイン屈指のシェリーメーカーです。

1945年から自社ブランドのボトリングを開始し、1991年にはプレミアムシェリーの代名詞にもなっている「アルマセニスタ・シリーズ」を発表。現在ルスタウ社は、クオリティ・シェリーのベンチマークとして、最も信頼されるブランドの一つに数えられています。

「International Wine Challenge (IWC) 2024」において多数の賞を受賞しました！「VORS ペドロ・ヒメネス」がPXトロフィーを獲得するなど合計36の賞を受賞、メダルの獲得総数は27個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6度目の最優秀酒精強化ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞！

ルスタウ・ベルモット

ベルモットとはワインをベースにニガヨモギを主としたボタニカル(ハーブやスパイス)を配合して造られるフレーバードワイン。ヨーロッパでは薬膳酒としても古くから親しまれてきました。ルスタウではベースとなるワインにシェリーを使用し、他にはないオリジナルのベルモットを開発。伝統的なレシピを現代風にアレンジした赤、業界初フィノベースの白、そして土着の黒ブドウをブレンドした革新的な口ゼの3アイテムを取り揃えます。オンザロックで、ソーダ割で、カクテルやお料理の隠し味に、と楽しみ方が広がります。