

QUI CHASSE LA LUNE  RÉCOLTE LE SOLEIL

BESTHEIM



BLANC BEC NV / ブラン・ベック

RIESLING, SYLVANER, PINOT Gris / スクリューキャップ

SEC



DOUX



提供温度: 7° - 9°



熟成可能: 0 - 2年



熟成: 最低 6ヶ月

Dry, racy, fresh and fruity / ドライ、活気があり、フレッシュでフルーティ

アルザスの協同組合ワイナリーである BESTHEIM(ベストハイム)の造る新キュヴェ。誇らしげにセーラー服(マリニエール*1)を着て、ハートがモチーフのタトゥーを入れた雄鶏のラベルが印象的な新キュヴェ「BLANC BEC/ブラン・ベック」

*1: マリニエールは、青と白の横縞が入った綿の長袖シャツ。フランス海軍の船員らが特徴的に着用し、フランスの民間でもファッションの定番になりました。特にフランス以外では、この種の縞模様の衣服は、典型的なフランス人のイメージの一部であることもあります。

2020年夏、フランスでリリースを始め、順調にファンを獲得してきました。ベストハイムは、この大変な時代にもユーモアを交えながらも、フランスの象徴的なイメージを誇らしげに表現しています。

フレッシュでフルーティなこの辛口白ワインは、生きている事への喜びを分かち合うためのワインを探しているすべての人々を魅了する、コストパフォーマンスに優れた新しいアルザスのエントリーワインです。

ベストハイムのセラーマスターであるクリストフ・アダムが考案したこの新しいキュヴェは、アルザスの伝統的品種であるリースリング、ピノ・グリ、シルヴァナーの3種を巧みにブレンドしたワインです。(年によりピノ・ブランもブレンド)

"ブラン・ベック"は、白い花の美しいノートとレモンや柑橘系のアロマを見事に表現しています。誰もが目を惹く大胆なラベルながら、味わいはブドウ畑の旋律を尊重したアルザスのフルーツのようなスタイルのワインです。

この新しいキュヴェ「ブラン・ベック」は、セーラー服を誇らしげに着たフランスの雄鶏船乗り自慢のフランス産 100%のワインです。

アイデンティティ

アルザスの3つのブドウ品種を微妙にブレンドした喜びのワイン。辛口で、キビキビしていて、フレッシュでフルーティなこのワインは 和やかなひとときの理想的なゲストです。

ワインメイキング

ステンレスタンクでアルコール発酵後、6ヶ月以上の熟成を行う

色合い: 淡い黄色 残糖度: 5g 以下

香り: 柑橘類(レモン、グレープフルーツ)と白い花のフレッシュな香りが漂う、オープンで表現力豊かなワイン。

味わい: 辛口でキレのある、フレッシュでフルーティ。爽やかなアタックに続いて、果実味豊かなフィニッシュ。季節やシーンを選ばず、使い勝手の良い万能選手です。

フード&ワインペアリング

寿司や貝の炊き込みご飯、魚のグリルなどの幅広いシーフード料理はもちろん、チキンのクリーム煮や、豚肉のスペアリブ、カレーなどのスパイシーな料理や一般的な中華料理など幅広くお楽しみ頂けます。

BESTHEIM / ベストハイム
BLANC BEC Vintage / ブラン・ベック
APPELLATION ALSACE CONTROLEE
JAN: 3225820068529

参考上代 ¥2,640- (税込)

