

コストパフォーマンスに優れるSPワイン！

受賞歴多数。国産スパークリングワイントップクラスの
知名度と安定した味わい。



大和葡萄酒は1913年創業の山梨県内でも指折りの老舗ワイナリーのひとつです。NB商品は2016年ジャパンワインコンクール金賞、コストパフォーマンス賞をはじめ今年度はフェミニリーズ2017で金賞を受賞するなど多数の受賞歴を誇るスパークリングワインです。当該商品はNB商品に比べ樽香を若干増やしてまろやかな味わいを深めています。



ミネラル分豊かな甲州種を樽熟成し、ほのかなオークの香りと程よい酸味のあるバランスにすぐれた辛口スパークリングワインです。貝類のマリネやイタリア料理をはじめ和食にも合うスパークリングワインです。

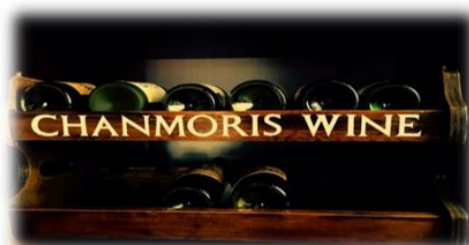
ハギースパーク重畳イオンPB

品種：甲州100%

味わい：白SP/辛口/750m 産地：山梨県甲州市



日本ワインコンクール甲州辛口部門 金賞受賞



盛田甲州ワイナリー（シャンモリ）はワインの銘醸地である山梨県勝沼に場所を構えるワイナリーです。弊社の隣に流れている笛吹川の上流『日川』流域は、**甲州ぶどうの原種発生の地**と言われています。山梨の気候風土で豊かに育った葡萄を使用し、誠実なワイン造りを行ってきたことで、**日本ワインコンクール甲州辛口**にて2015年、2016年と**3年連続で金賞**を頂いたワイナリーでもあります。

甲州種の持つ特徴を巧みに引き出し、爽やかな香りでスッキリと上品な飲み口に仕上げました。和食と良く合うやや辛口の白ワインです。

完熟に近い甲州（醸造用）を使用している為、酸度としては穏やかで品があり、厚みのあるワインに仕上がっています。魚を中心とした塩味のあるさっぱりとした料理によく合います。

シャンモリ山梨県産葡萄使用甲州

原料：山梨県甲州種葡萄100%使用

飲み口：やや辛口

合う料理：焼魚、だし巻き卵、季節の天ぷら、焼き鳥(塩)

