

西崎ファームかすみ鴨 青山椒 フォアグラ

×

ダキシヴィリ・ファミリーセレクション
アンバー・ドライ

産地 ジョージア カヘティ地方
品種 キシ、ルカツイテリ、ムツヴァネ



ワイン発祥の地である東欧ジョージアのアンバーワインは、世界でブームとなった「オレンジワイン」の源流とされています。

他国のオレンジワインとの違いは、現在でもジョージア（主にカヘティ地方）では世界最古の醸造法とされるクヴェヴリ（素焼きの甕）を土中に埋めたワイン造りがされています。この製法はユネスコ世界無形文化遺産にも登録されており、今でも8000年前とほとんど変わらないスタイルで受け継がれています。

香りは非常に複雑で、アプリコットや林檎のドライフルーツ、ドライフラワーや紅茶、甘草や白胡椒のスパイシーなニュアンスも。無濾過、無清澄の厚みと奥行きのある味わいに、引き締まった渋みが心地よい余韻に繋がります。鴨、フォアグラ、ベラベッカ、柑橘のコンフィチュール…、まるでオーケストラのように華やかな饗宴となる一皿に、新たな音色を奏でるワインが加わることで、相乗効果で全体の色調をより鮮やかに響かせるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

テレダ

ジョージアを代表する有名ワインメーカーであるダキシヴィリ・ファミリー。若手醸造家が伝統を守りつつも現代ワインのニーズにあった素晴らしいワイン造りに取り組んでいます。