

～爽やかな酸味と濃厚な甘み～

大切なあなたに贈りたい

# 北海道 恋<sup>®</sup>ワイン

KOI WINE



初めての味わい♪  
刺すように酸っぱく  
蜜のように甘い!

キャンベル(赤) ・ ナイアガラ(白) ・ ポートランド(白)

第4回 SAKURA 2017  
Japan Women's Wine Awards



サクラアワード2017  
**ゴールド受賞**  
ポートランド2015

アイスワインより 恋ワイン

きわだった酸味と蜜のような甘みがバランスした本格スイートワイン、それがKOI WINE(恋ワイン)です。

当ワイナリー独自のCuVT(キュービット)製法により、醸造過程の早い段階で原料ブドウを凝縮し、ブドウのフレッシュな酸味と味覚をそのままに、超甘口に仕上げました。



化粧箱入

375mL 3518円(税別)  
(税込3800円)

## 八剣山ワイナリー

(株式会社八剣山さっぽろ地ワイン研究所)

〒061-2275 札幌市南区砥山194-1

tel & fax : 011-596-3981

<http://www.hakkenzanwinery.com>

[8winfo@hakkenzanwinery.com](mailto:8winfo@hakkenzanwinery.com)



# 北海道恋ワインのご紹介

名称	北海道恋ワイン キャンベル	北海道恋ワイン ポートランド	北海道恋ワイン ナイアガラ
画像			
分類	赤スイートワイン	白スイートワイン	白スイートワイン
特徴	フレッシュな酸味を濃厚な甘さがオブラート、ベリー系の香りと厚みのある味わい、とろりとしたのど越しがバランスした個性的な甘口赤ワインです。 キャンベルブドウは、生食用ながら色素が濃い個性的なブドウです。ワインにするとベリー系の香りが、さらに凝縮するとチョコレート系の香りも感じる濃厚なワインになります。	刺すように酸っぱく蜜のように甘い。切れ味の良い鋭角的な酸味と程よい甘味がマスクした、これまでにない味覚の甘口白ワイン。 ポートランドブドウは、鋭い酸味が特徴の生食ブドウ、濃縮熟成させると柑橘系のフレイヴァーが香り立ち、酸味と甘みが絶妙にバランスします。	濃厚な果実香に柔らかな酸味がバランスしたまろやかな味わいの甘口白ワイン。とろりとした飲み口です。 ナイアガラブドウは、独特のフルーツ香が特徴の生食ブドウ、果実の新鮮な香りと味わいを濃縮してマイルドな甘口ワインに仕上げました。
製造法	CuVT製法(減圧濃縮と温度制御による甘口ワイン製造法)でつくりました。通常の2倍の原料を使用して造った、世界でもあまり製造されていない貴重な赤の甘口ワインです。	CuVT製法でつくりました。通常の2倍の原料を使用して造った、濃厚な飲み口の白甘口ワインです。	CuVT製法でつくりました。通常の2倍の原料を使用して造った、濃厚な飲み口の白甘口ワインです。
飲口	甘口	甘口	甘口
適温	14~15℃	10~12℃	10~12℃
おすすめ	大切な人に、バレンタインやホワイトデー、誕生日のプレゼントにいかがでしょう。パーティの手土産にも喜ばれます。開封してもしばらくは味が保たれますので、ナイトキャップに少しづつ味わうのも、おすすめです。	大切な人に、バレンタインやホワイトデー、誕生日のプレゼントにいかがでしょう。パーティの手土産にも喜ばれます。開封してもしばらくは味が保たれますので、ナイトキャップに少しづつ味わうのも、おすすめです。	大切な人に、バレンタインやホワイトデー、誕生日のプレゼントにいかがでしょう。パーティの手土産にも喜ばれます。開封してもしばらくは味が保たれますので、ナイトキャップに少しづつ味わうのも、おすすめです。
マリアージュ	フォンダンショコラなどのチョコレートケーキやチョコムースなどこってり系のスイーツにピッタリです。もちろん、生チョコにも合います。蜂蜜がかかった焼バナナのスイーツ、ドライフルーツがいっぱい入ったタルトなどにも合います。	強い酸味はナッツやドライフルーツのケーキやクレープ、いちごのコンポートなど果実系のスイーツによく合います。二つ割の夕張メロンにたっぷりワインをかけ、スプーンですくって食べれば至福のひとつです。	焼りんごやアップルパイなど果実系スイーツの酸味と甘みによく合います。ゴルゴンゾーラ、スティルトンなどの青かびチーズとの取り合わせは、大人の味覚。フォアグラボワレのこってりした脂の甘味にもよく合います。
			
	 	 	 