

# Oberwiese

オーバーヴィーゼ

## オーバーヴィーゼ6月おすすめワイン

①



2015シャルドネ b,a ゼクト ブリュット クレマン ¥3,520 (¥3,200)  
 香りのよいシャルドネのスパークリング、季節の pasta に合わせても美味しい。瓶内二次発酵手で酵母を抜いています。綺麗な泡を眺めるにはフルート型シャンパングラスがお勧めです。香りの良さを満喫したい方は、ぽってりとしたグラスがおススメです。

②



2015リースリング⑤ ケーヴェリヒャー白辛口 ¥2,750 (¥2,500)  
 ⑤とはセレクションを表し、辛口ワインの最高級丁寧に手で摘み取ったぶどうを使います。2015ヴィンテージで綺麗な琥珀色になり今まさに飲み頃です。季節の新玉ねぎやスナップエンドウなど季節の野菜と、ハーブソルトで味付けをした鶏肉をストウブで調理しました。

③



2021シュペートブルグンダー (ピノ・ノアール) ロゼ中辛口 ¥2,420 (¥2,200)  
 綺麗なバラ色の優しい味のロゼ、グラタンなどチーズ料理ともよくあいます。テレビを見ながらスナック菓子をつまむ時にもあわせて楽しめます。

④



2023メルロー 赤辛口 フランケン ¥3,300 (¥3,000) フレッシュな赤です。軽い酸と柔らかく包み込むような果実味、タンニンは穏やかで心地良い一本です。どんなお料理でも合わせやすくローストビーフ、ポテトサラダ、海老と新玉ねぎのマリネ、大きなプレッツェルです。すべてテイクアウトで忙しい日の食卓です。

⑤



2022リースリング甘口 ハチドリ ¥2,750 (¥2,500) 優しいハチドリとして皆様に愛され来ましたが、2022ヴィンテージは残糖が少し高くなりました。そしてハチドリはこのビンテージをもちまして終了となります。スキレット調理やグリルしたお肉とお野菜など素材の味を楽しみました。少し疲れた日の食卓に軽く甘いワインもお勧めです。