



Sommelier Selection

ソムリエセクション

ホテルに在籍している10名のソムリエが、おすすめのワインを選定しました。

<<<<今月は私たちが選定しました>>>>

スカイレストランズ支配人 矢田部 謙作(日本ソムリエ協会 ソムリエ)
レストラン&バー「SKY J」 小林 卓斗(日本ソムリエ協会 ソムリエ)



今月は、オーストリアの自然派ワイン『wabi-sabi』

『ワビ・サビ』はオーストリアのトップワイナリー各社の協力のもと、2015年にスタートしたプロジェクトで、ビオロジック栽培のぶどうから造られたオーストリアの自然派ワインを、広く世界に紹介することを目的としています。統一されたコンセプトのもと、ワイナリー名や産地などは非公開となっています。

今回ソムリエセクションでも初となるオレンジワインをワビ・サビより選定しました。個性豊かな味わいと香りが秋の食材とも相性抜群です、どうぞお試しください。



オレンジ・ムーン(ワビ・サビ)

グラス ¥1,600 ・ ボトル ¥8,800

Orange moon (wabi-sabi)

淡い橙色の優しい色調。柑橘系の果実、爽やかなアロマに、ミントのようなハーブ系の香りです。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種: グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ショイレーベ、シャルドネ



GV ナンバー1(ワビ・サビ)

グラス ¥1,600 ・ ボトル ¥8,800

Gruner Veltliner (wabi-sabi)

レモン、グレープフルーツなどの柑橘系のなかに、ミントのようなフレッシュな香りが合わさった白ワインです。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種: グリューナー・ヴェルトリーナー



ZW ナンバー1(ワビ・サビ)

グラス ¥1,600 ・ ボトル ¥8,800

Zweigeltrebe (wabi-sabi)

赤系果実の香りの中に柔らかな酸味、果実味溢れる赤ワインです。

ライト ミディアム **フルボディ** 品種: ツヴァイゲルトレーベ

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。 ・The price includes tax and 10% service charge.

