

KAUFUNSスペインワインコンペ賞品一覧表

賞品一覧のQRコードを読み込み、その場で購入が可能です。
決済はPay Pal、amazon Payがご利用可能です。

順位	商品名	ヴィンテージ	タイプ	容量	度数	品種	商品画像	KAUFUNS 商品ページ
商品説明								
優勝	Terra Incognita (テラ・インコグニタ)	2016	赤	750ml	14.5%	テンブラニーヨ100%		商品画像 QRコード 
このワインリーのトップキュベ。自社所有の樹齢100年以上の畑から手摘みで丁寧に収穫されたブドウを使用。マロラクティック発酵は、フレンチ・オークの新樽にて行う。さらにフレンチ・オークの樽で22か月間熟成の後、ボトルで12か月間熟成。色調は紫がかった濃いガーネット色。カシスやブラックベリーのコンポートのような果実香にすみれの花、ロースト香やヴァニラ、ビターチョコ、ナツメグやシナモンのような甘草系スパイスなどの香りが調和して芳醇。まろやかでふくよかな果実味から、しっかりとした酸味が広がる。豊かなタンニンはなめらかに溶け込み、余韻にもスパイスのフレイヴァーを長く残す。ロバート・パーカー92点獲得(2004年)。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
2位	CAVA SUBIRAT PARENT Brut Nature (カヴァ・スビラト・パレント・ブルット・ナトゥーレ)	NV	白・泡	750ml	11.5%	スビラト・パレント100%		商品画像 QRコード 
1haの畑から4tのブドウを手摘みで選果実収穫。100%スビラト・パレントで造った珍しいカヴァ。発酵に先立ち12時間のスキンコンタクトで、デリケートなアロマを抽出。シャンパンと同じく二次発酵は瓶内で行い、さらに40か月間瓶内で熟成。ノン・ドサージュ。外観は黄金色を含んだ輝きのある色調、気泡は細やか。レモンやダイダイ、オレンジピールのコンフィのような果実香に、金木犀やカモミールの花、コブミカンの葉、蜂蜜、コリアンダーシードのような白いスパイス、ミネラル香などが芳醇に調和する。味わいは柔らかなドライな印象から、しっかりとした酸味が広がり、泡の刺激がなめらかさを付与。余韻も長くミネラル感を残す。ロバート・パーカー92点獲得(2011)。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
3位	Crianza (クリアンサ)	2015	赤	750ml	14.0%	テンブラニーヨ100%		商品画像 QRコード 
自社所有の樹齢25年以上の畑から収穫されたブドウを使用。フレンチおよびアメリカン・オークの小樽で14か月熟成後、さらにボトルで3か月熟成。色調は紫がかったガーネット。熟した黒ベリーと樽からくるバナナの香りがバランスよく調和。十分なタンニンを感じることから、さらなる熟成により味わいが向上すると考えられる。ワイン・エンスージアスト誌93点獲得(2016年) ベニン・ガイド91点獲得(2015年)等、受賞多数。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
5位	Quinta de Baco Crianza (キンタ・デ・バコ・クリアンサ)	2016	赤	750ml	14.5%	テンブラニーヨ100%		商品画像 QRコード 
樹齢30年以上のブドウの樹から収穫されたブドウのみを使用。フレンチオークの小樽で14か月熟成。色調は輝きのある紫がかった濃いガーネット。香りは芳醇かつ華やかで、ブラックチェリーやブラックベリーなどの果実香に、すみれの花、ビターチョコや甘草、ナツメグなどの苦いスパイス、ロースト香などが調和する。まろやかで膨らみのある果実味から、広がりは酸味となめらかなタンニンのバランスがよい。余韻にはエレガントさが長く感じられる。チーズ、鳥、肉などの料理との相性がいい。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
10位	Monastrell Rose Reserva Brut Nature (モナステレル・ロゼ・ブリュット・ナトゥーレ)	NV	ロゼ・泡	750ml	11.5%	モナステレル100%		商品画像 QRコード 
畑の土壌は石灰岩の混ざった粘土質。発酵に先立ち4~5時間静置を行い、デリケートなアロマや色合いを抽出。アルコール発酵はステンレス・スチールのタンクで16°Cに保ち、15~18日かけて行う。瓶内二次発酵の後、最低24か月は瓶内で熟成。ノン・ドサージュ。外観はエレガントなピンク色。力強い泡が長く続く。香はモナステレル特有の熟した赤ベリーに加え、柑橘系やハーブの香りなど複雑。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
15位	Lagar d'Amprius Gewürztraminer (ラガール・ダンプリウス・ゲヴェルツトラミネール)	2016	白	750ml	14.0%	ゲヴェルツトラミネール100%		商品画像 QRコード 
夜間に手摘みで収穫。さらにワインリーまで収穫したブドウを運搬する際には、ドライアイスを使って冷却。その後、8°Cの定温で12時間スキンコンタクト。発酵は14°C~16°Cに保ったステンレススチールのタンクで、12日間かけて行う。発酵の後、4か月は澱の上で熟成、その間毎週バトナージュを行う。外観は輝きのある黄金色、香りはライチ、洋ナシ、桃やバナナなどの果物に加え、バラやアカシアの花、ローズマリー、白胡椒、カルダモンやクミンなど複雑。酸味はまろやか、やや苦いニュアンスの余韻が長く続く。グリルやソテーした野菜、グリルした白身魚、チキンカレーや、ハンニローストラムなどの相性抜群。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
20位	Roble Black (ロブレ・ブラック)	2018	赤	750ml	14.0%	テンブラニーヨ100%		商品画像 QRコード 
自社所有の樹齢50年以上の畑から収穫されたブドウを使用。フレンチ・オークの小樽で8か月熟成後、さらにボトルで3か月熟成。色調は紫がかったガーネット。香りは芳醇で、ブラックベリーのコンポートやリキュールのような果実香に、すみれの花のエッセンス、ロースト香やヴァニラ、ビターチョコ、シナモンなどの甘いスパイス、土やミネラル香などが調和。まろやかでふくよかな果実味は酸味とのバランスがよく、タンニンは緻密でなめらかに溶け込み、甘草系のスパイスのフレイヴァーが余韻まで持続する。ワイン・エンスージアスト誌93点獲得(2016年)等、受賞多数。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
25位	Subirat Parent (スビラト・パレント)	2018	白	750ml	12.0%	スビラト・パレント100%		商品画像 QRコード 
1haの畑から優良な3.5tのブドウを選別収穫。ブドウを圧搾する前に、12時間静置を行い、その後21日かけて発酵。その後澄らした状態で4か月間熟成。スビラト・パレント特有のユニークかつ複雑な華やかな香り。ほどよい酸味が新鮮さとまろやかさを感じさせる。よくバランスがとれており、甘味も感じる。今がちょうど飲み頃のワイン。シーフードやトマト系ソースの料理との相性抜群。ロバート・パーカー88点獲得。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								
30位	Campo Redondo Tinto Roble (カンポ・レドンド・ティント・ロブレ)	2018	赤	750ml	12.5%	メンシア100%		商品画像 QRコード 
ステンレススチールのタンクで低温で約20日かけて発酵。アメリカンおよびフレンチオークの小樽で5か月熟成の後、瓶内で4か月熟成。色調は深みのあるチェリーレッド、香りはしっかり熟した赤ベリー、樽由来のバナナなど、タンニンはなめらかでシルキー。余韻が長く続く。 ※参加賞の500円クーポン利用可能!								

順位	商品名	ヴィンテージ	タイプ	容量	度数	品種	商品画像	KAUFUNS 商品ページ
商品説明								
35 位	Gloria (グロリア)	2017	赤	750ml	14.5%	モナストレル100%		商品画面 QRコード
<p>ブドウ畑は、ヴァル・ダルバイダ地区の東に面した丘にあり、標高は約650m。有機農法を採用。土壌はさめの粗い砂質。株仕立てのブドウの樹の樹齢は40年。一本の樹からの収量は1.5%に抑える。手摘みで選果収穫の後、すぐにブドウを4℃に冷却して24時間置く。ステンレススチールのタンクで温度を管理しながら発酵。手作業でビジャージュを行う。醸しと発酵の合計期間は20日から25日。フリーランジュースのみを使用。フレンチオークの小樽と大樽で12か月熟成。2年目もしくは3年目の樽のみを使用。色調は紫がかかったルビー色。ブラックベリーやラズベリーの香り。タンニンは豊かかつシルキーで酸味とのバランスが心地よい。芳醇な香りの余韻が長く続く。脂のしっかりしたラムなどの肉料理との相性抜群。</p> <p>※参加賞の500円クーポン利用可能！</p>								
40 位	Roble (ロブレ)	2018	赤	750ml	14.0%	テンブラニーヨ100%		商品画面 QRコード
<p>自社所有の樹齢10年以上の畑から手摘みで収穫されたブドウを使用。アメリカン・オークの小樽で3か月熟成の後、瓶内でさらに3か月熟成。まず花の香りが立ち上り、それに熟したベリー、かすかなバニラ、甘草の香りが続く。口にも含むとまろやかで、余韻が長く残る。全体的に複雑かつバランスのとれたワイン。高めのアルコール度数で、しっかりとした果実味のある赤ワイン。肉料理(牛、羊)によく合う。</p> <p>※参加賞の500円クーポン利用可能！</p>								
50 位	Xarel-lo (チャレロ)	2018	白	750ml	13.0%	チャレロ100%		商品画面 QRコード
<p>1haの畑から優良な5tのブドウを選別収穫。ブドウを压榨する前に、12時間醸しを行い、その後18日かけて発酵。その後澄らした状態で5か月間熟成。色調は輝きのある淡いイエロー。チャレロ特有のリンゴや洋ナシの香りに加え、フェネルの香りも。アルコールと酸味のバランスがよく取れており、フレッシュ、まろやかかつシルキー。和食との相性抜群。 ペニン・ガイド88点獲得(2016年)など受賞多数。</p> <p>※参加賞の500円クーポン利用可能！</p>								
60 位	Justina (フスティナ)	2017	赤	750ml	14.5%	ポバル90%、カベルネソーヴィニヨン7%、シラー3%		商品画面 QRコード
<p>ブドウ畑の標高は約850m、土壌は砂質壤土、1本の樹あたりの収量を2%に制限。発酵はステンレススチールのタンクで、醸しと発酵の合計日数は21日~30日。その後オークの小樽で4か月熟成。色調は輝きのある紫がかかったルビー色。香りはレーズンや赤系ベリーに胡椒のニュアンス。さらにチョコレート、コーヒー、キャラメルなどの香りも。豊かなミネラル感。ミディアムボディ、タンニンはソフトで全体的にまろやかな味わい。</p> <p>※参加賞の500円クーポン利用可能！</p>								
70 位	Vina Migarron Blanco (ヴィーニャ・ミガロン・ブランコ)	2019	白	750ml	12.5%	ゴデーリヨ40%、ドニャ・ブランカ40%、パロミノ20%		商品画面 QRコード
<p>ステンレススチールのタンクで25日間かけて低温発酵。色調はレモンイエロー、フルーティーな香り、アルコールと酸味のバランスがよい。</p> <p>※参加賞の500円クーポン利用可能！</p>								
80 位	Ladero Tinto Crianza (ラデロ・ティント・クリアンサ)	2016	赤	750ml	13.5%	テンブラニーヨ100%		商品画面 QRコード
<p>アメリカン及びフレンチオークの小樽で6か月、さらに瓶内で6か月熟成。外観は輝きのある深みのあるルビー色。香はチェリーや赤系のベリーに加え、バニラなどのしっかりした樽香。味わいはアロマティックかつフレッシュ、アルコールと酸味のバランスがよく、エレガントな余韻が長く続く。ジビエ料理、肉料理などとの相性抜群。 ※クーポン対象外</p>								
90 位	Ladero Blanco Airen Verdejo (ラデロ・ブランコ・アイレン・ベルデホ)	2019	白	750ml	11.5%	アイレン50%、ベルデホ50%		商品画面 QRコード
<p>色調は緑がかかった輝きのある薄いレモンイエロー。香りは金木犀やシトラス、柑橘系の果物など非常に複雑。味わいはドライでフレッシュ、アルコールと酸味のバランスがよく、骨格がしっかりしている。余韻も長い。和食やグリルした魚などのシーフードとの相性抜群。 ※クーポン対象外</p>								
BB 位	Ladero Tempranillo (ラデロ・テンブラニーヨ)	2018	赤	750ml	13.5%	テンブラニーヨ100%		商品画面 QRコード
<p>外観は紫がかかったルビー色。香は赤系ベリーや甘草など複雑。味わいはドライでフレッシュ。上品な酸味とアルコールのバランスがよく、若々しさを感じつつも、しっかりとしたボディをもつ。心地よい余韻が長く続く。肉料理、チーズなどとの相性抜群。 ※クーポン対象外</p>								