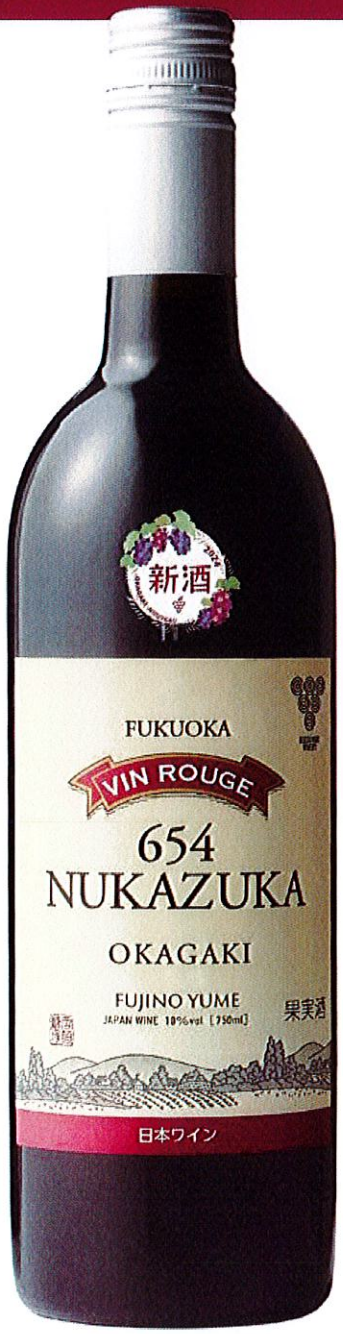
オリジナル赤ワイン「NUKAZUKA 2024」



アロマ

カシス

ざくろ

味

クセのない
すっきりとした酸味
と辛口

ぶどう品種 ： 富士の夢　色 ： 濃い深紅色

甘口 ■■■■ 辛口

早仕込みではありますが、山葡萄の特徴的な濃い深紅色と甘酸っぱい香りのあとには、しっかりと果実味を感じます。
また、クセのない酸味と辛口をお楽しみいただけます。

おすすめのお食事

赤身のステーキや
和食では煮魚なども
相性抜群です。

オリジナル白ワイン「ナイアガラ2024」

アロマ

青リンゴ

マスカット

味

果実味がしっかり
すっきりした辛口

ぶどう品種 ：ナイアガラ

色 ： 透き通った緑

甘口 ■■■■ 辛口

ナイアガラ種の特徴ともいえるとても華やかな香り。香りのあとにはスッキリ辛口な味をお楽しみいただけます。

おすすめのお食事

白身魚のソテーやソーセージなどの相性も抜群。こってり系のソースにも合わせると後味すっきりとした旨味を楽しめます

オリジナル赤ワイン「キセキの赤」

アロマ

ラズベリー

苺キャンディ

味

タンニン、酸味とともに
ほんのり感じる甘さ

ぶどう品種 ：富士の夢＆キャンベルアーリー

色 ： 明るい赤紫色

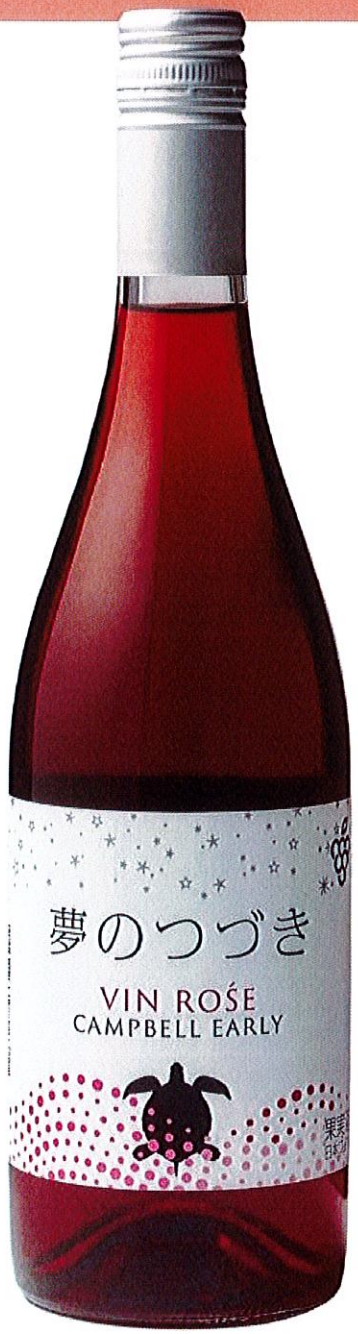
甘口 ■■ 辛口

低温発酵で静かに１年熟成した酸味もタンニンもしっかり感じる生き生きとしたワインです。富士の夢の甘酸っぱさとキャンベルアーリーの華やかな香り、そしてほんのりと感じる甘さ。

おすすめのお食事

ぶどうの樹のスモーク類
カルボナーラ、ハンバーグなどに
よく合います。

オリジナルロゼワイン「夢のつづき」



アロマ

苺キャンディ

味

華やかで
フレッシュな後味の
辛口ワイン

ぶどう品種 ：キャンベルアーリー　色 ： 薄紫色

甘口 ■ ■ ■ ■ ■ 辛口

香りがとっても華やかで飲み口もスッキリ、どの料理にも合わせやすいロゼワイン。8～14度に冷やして飲むのがオススメ。フルーツや炭酸、シロップと割っても美味しくお召し上がり頂けます。

おすすめのお食事

幅広い料理に合わせていただけます。食中酒としておすすめ。