

# TZIVANIギリシャオーガニックワイン



**Foodex Japan 2016**

**会期: 2016年 3月8日~11日**

10:00~17:00(最終日は16:30まで)

**会場: 幕張メッセ 9ホール 9D35**

[www.kenwa.co.jp](http://www.kenwa.co.jp)



  
WINE MUSEUM  
**TZIVANI**



### 1. "CHRISSE" GOLDEN MALAGOUZIA (13.5% vol)

-ギリシャの人々を魅了する、ギリシャ独自の品種マラゴウジア。  
色合い鮮やかで心地よく人々を元気づけるような桃や柑橘系の香りが  
後味を爽やかにし、エレガントなワインに仕上がっております。

☆良く合う料理 ⇒ 地中海料理・アジア料理 ☆適温 ⇒ 8-10℃



### 2. "KYKLOS" ATHIRI (13.5% vol)

-ギリシャのブドウ品種の中でも最も古い品種の一つであるアシリ種を使用した、  
鮮やかな色と桃や野生の花の香りを併せ持つ、バランスの取れた後味爽やかなワインです。

☆良く合う料理 ⇒ 豚・鳥等の肉や各種魚料理 ☆適温 ⇒ 8-10℃



### 3. "TEMPTATION" MERLOT (14% vol)

-この繊細優美なメルローは我が最高のオーガニック葡萄畑で育てられ、新オーク樽により  
1-1年半、市場に出るまで瓶詰め後さらに2年以上熟成されます。  
深い紫色で黒果実の味わいのある香りを併せ持ち、フルボディの豊かな風味が特徴です。

☆良く合う料理 ⇒ 赤身の肉、風味の強いチーズ、ビターチョコレート等 ☆適温 ⇒ 16-18℃



### 4. "1000 NIGHTS" AGIORGITIKO (14% vol)

-栽培地の標高等により様々な表情を見せるユニークなギリシャ特有の品種アギオルティコから、  
この地域独自の気候特性を凝縮したワインとなっております。  
新オーク樽による1-1年半、さらに瓶詰め後2年以上の熟成により、  
深い紫色と刺激的なバニラの香りを持つ、成熟した黒果実の豊かな味わいをお届けします。

☆良く合う料理 ⇒ 地中海料理 ☆適温 ⇒ 16-18℃



### 5. "1000 NIGHTS" SYRAH (14% vol)

-この絶妙な品種シラーは、我がワイナリー最高のオーガニック葡萄畑で栽培され、  
新オーク樽による1-1年半、瓶詰め後2年以上の熟成による深い紫色でバニラ・黒果実等の味わい深い  
香りを持ち合せたワインに仕上がっております。  
豊かな味わいと長い余韻をお楽しみ頂け、長期熟成に適しています。

☆良く合う料理 ⇒ 赤身の肉、風味の強いチーズ、ビターチョコレート等 ☆適温 ⇒ 16-18℃

