

ファインズスタッフ一押しカベルネ・ソーヴィニヨン

ブラインドテイ
スティングで
決めました！

営業、企画、調達、受注と、ファインズのあらゆる部署のスタッフが集まって、世界のカベルネ・ソーヴィニヨンをブラインドテイスティングしました。今回は色々な料理と合わせてマリアージュも確認！その中で特に印象的だった3本をご紹介します！



ボルドー左岸に間違えられたカリフォルニアワイン

カベルネ・ソーヴィニヨン ポンテッラ2008

【ブラインドテイスティング中】

男性営業A: タンニンが詰まっていて甘みがある。

男性営業B: ボルドー、左岸かな？

女性スタッフC: しつこくないおいしさで、初めてワインを飲む人にもおすすめ。

男性営業D: 構成がしっかりした王道のワイン。バランスが良いよね～

女性営業E: 2杯目以降もすすいすす進むワイン！



【ボトルを見て】

全員: ポンテッラ！9人中6人がフランスだと思ってたよね・・・！

男性営業B: 丹精だからフランスだと思った！びっくり！

女性スタッフF: タレの焼き鳥とかローストビーフに合う◎

食事が進む、ど真ん中・ボルドー

シャトー ダルヴィニー2008

【ブラインドテイスティング中】

A: これは食事をひきたてるワイン。

B: 焼き鳥とか、ローストビーフによく合ってる。さばの照り焼きもいける。

C: カマンベールのような白カビ系チーズにも合うね～

【ボトルを見て】

やっぱりこれはボルドーか！クラシックでコスパが◎



ボルドー派も絶賛！ずっと飲んでいたい味わい

カテナ カテナ2008

【ブラインドテイスティング中】

A: モダンな08ボルドーにありそう

B: わかりやすいよね。若いのに飲みやすい。

C: おいし～！意外ときんぴらがぴったり！



【ボトルを見て】

やっぱりカテナってすごい！上代3000円未満は本当に優秀！

ペンフォールド再発見！フロも認める味わい

カベルネ・ソーヴィニヨンBIN407 ペンフォールド

【ブラインドテイスティング中】

A: ユーカリやミントの香りがあるから、オーストラリア？

B: ニューワールドっぽいけど、涼やかな感じ。しつこくない。

C: なめらかな口当たり。ビーフストロガノフとか食べたくなる。

D: 料理が食べたくなるのって、良いワインの証拠だね。

【ボトルを見て】

なるほど。これは納得。ニューワールドの濃厚さがあるのにくどくない、クロウト受けするワインだね。

