

Stanford



★甘味を感じる“やや辛口”的スパークリング。

★泡質も力強く、ほのかな甘さを感じる事が出来る“辛口すぎない”スパークリング。

◆ワイベル

1939年にスイス移民であったルドルフ・ワイベルによってスパークリングワインが造られると、カリフォルニアのワイン産業の急速な拡大と共にその生産量を増やします。スタンフォード・ガヴァナーズ・キュヴェは、元カリフォルニア州知事でセントラルパシフィック鉄道創立者、そして、スタンフォード大学創立者であるリーランド・スタンフォード氏が所有していた畠から収穫されたブドウを使用したもの。彼へのメモリアルとして生産された逸品。

◆青りんごのようなアロマが口いっぱいに広がる“やや辛口”的スパークリングワイン！

シャルマー方式（タンク内二次発酵）でありながら力強い発泡があります。青りんごのように優しくふくよかでとてもフレッシュな果実味に、よく熟した柑橘系の香りも感じられ、口中に含むと力強い泡と甘い果実の香りがいっぱいに広がります！シュナン・ブランらしく余韻はドライだが、アタックの甘味とキレの良さは、某有名ホテルのソムリエさんもお気に入り！カリフォルニアのスパークリングでありながら、そのホテルのシャンパンバーにも長年オーナーとしていたほど！

◆甘味を感じる【やや辛口】が万能タイプです！

エチケットの表記はBRUT(辛口)なのですが、完全な辛口には仕上げておらず、アタックにはよく熟した果実の甘味があり、中間の味わいでボリューム感が素晴らしい、フィニッシュは「スースーッ」と消えて行くキレの良さがあります。若干甘く感じる方も多いですが、それがまたクセになります。そして食事に合わせるにも乾杯からデザートまでこの一本で通す事ができる万能スパークリングでもあります。

◆スタンフォード大学の創立者へのメモリアル・キュヴェ！

これぞ、カリフォルニアワインの真髄！ここまで口当たりの良いスパークリング・ワインがいまだかつてあったでしょうか！？どこの試飲販売会に持つていっても“必ず売れ筋ランキング上位”に入ってくる人気ぶり。スタンフォードと聞いて『あ！なんか聞いたことある！？』と思う方も多い事でしょう。そうです、“ガヴァナーズ・キュヴェ”と名付けられている様に、このワインは、元カリフォルニア州知事でセントラルパシフィック鉄道創立者、そして、ご存知、スタンフォード大学創立者であるリーランド・スタンフォード氏が所有していた畠から収穫されたブドウを使用して造られたメモリアル・キュヴェなのです！



スタンフォード・ブリュット・ガヴァナーズ・キュヴェ [NV] ワイベル 参考小売価格 ¥2,200 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ／カリフォルニア／ローダイ

JAN:089624141054

◆ブドウ品種：シュナン・ブラン 70%、フレンチ・コロンバール 30%

スタンフォード大学創立者の畠で採れたブドウを使用したメモリアル・キュヴェ。優しい果実とふくよかな発泡が特徴です。よく熟した柑橘系の香りが特徴的で、口中に含むととてもフレッシュで爽快な味わいが楽しめ、余韻に心地良いミネラルが感じられます。有名高級ホテルのシャンパンバーにもオーナーとしているほど、クオリティ。

国際ワインコンクールで 多数の受賞歴



- ・インターナショナル・ワイン・チャレンジ
 - ・サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション
 - ・リヴァーサイド・ワイン・コンペティション
- 等々の大きい国際ワインコンクールでのメダル受賞歴が品質の高さを実証しています！