



3-4-20 Maruyama Nishimachi, Chuo-ku, Sapporo City,
Hokkaido, Japan Tel/Fax 81-11-699-5740

URL <https://vinaska.com>
E-mail: vinaskatrading@gmail.com



弊社は世界の希少なワイン産地
から厳選したワインの直輸入・
販売を行っております



ヴィナスカ・トレーディングの専門チームは、お客様に本物の
ワイン造りの真髄を提供するために、一般の消費者にはほとん
ど知られていない最高のワインを慎重に選択しています。
弊社は信頼できるワインメーカーとのみ提携しており、日本市
場に提供するすべてのボトルの品質と信頼性を保証できます。

比類なき美味しさをご堪能ください

最高のワインをご用意しております





ブラウド シラース

BRAVDO シラースは、滑らかで魅惑的な地中海タイプのワインです。

色が濃く、熟したジューシーな果実、地中海のスピリット、

そしてフレンチオーク樽からの柔らかさを組み合わせた素晴らしい複雑さが特徴です。

このシラースは、ほとんどがフレンチオーク、一部はアメリカンオーク樽で12か月間熟成されています。

豊かな色合いとスパイシーなハーブの香りが特徴で、風味のバランスが抜群です。



イスラエル、
ジューディアンヒルズ
コーシャワイン



BRAVDO ランドマークは、ワイナリーの最高級ブドウから作られたブラウドワインのフラッグシップです。力強く風味豊かで、滑らかで調和のとれた口当たりを持つ神秘的なワインです。

カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローのユニークなブレンドを新樽(フレンチオーク樽75%、アメリカンオーク樽25%)で24ヶ月熟成させました。

香りにはラベンダーやすみれ、赤ベリー、チョコレートや焦げた木のニュアンス。

味には赤・黒チェリー、ドライプラム、ハーブ、温かいスパイス。



イスラエル、
ジューディアンヒルズ
コーシャワイン



FLAM ROSE カベルネ フランのブドウのみから作られたこのロゼは、色と風味の抽出を高めるために果皮を低温浸漬します。低温発酵させて味と香りを強調します。鮮やかでほぼ半透明のピンクオレンジの色合いを示すこのワインは、グレープフルーツとネクタリンの香りが優勢な柑橘系のブーケを醸し出しています。軽やかで心地よい口当たりが口を楽しませ、バランスの取れた酸味が優しく消えていきます。口の奥にほのかなアルコールの強さが現れ、爽やかなドライな余韻をもたらします。最適にお楽しみいただくために、お召し上がりになる前によく冷やしてください。



ジューディアン・ヒルズの中心部にあるマタ・ヴィンヤードからの原料を使用し、**FLAM CLASSICO**は、カベルネ・ソーヴィニヨン61%、メルロー12%、カベルネ・フラン16%、プティ・ヴェルド7%、シラー4%で構成された魅惑的なボルドースタイルの赤ワインです。このワインはオーク樽で10か月熟成させています。外観は曇ったガーネットで、縁が明るくなります。ブルーベリーやラズベリー、その他の赤や黒の果実の大きなフルーティーな香りが広がります。香りはジャムのような重たさがなく、新鮮です。オークやバニラの軽い香りも感じられます。ワインはミディアムボディで、強い酸味を持ちながらも、軽いタンニンがあります。味わいにはたくさんのフルーツ味と少しのスパイスがあり、ペッパーのような余韻があります。現時点で美味しく飲めますが、2~5年の熟成が続きます。鶏のローストやマッシュルームのニョッキと合わせご堪能てください。



イスラエル、
ジューディアンヒルズ
コーシャワイン



イスラエル、
ジューディアンヒルズ
コーシャワイン

SPHERA

White wine Professionals

個別に熟成された香り豊かな品種のブレンドから作られたフルボディで複雑なこのワインは、確かに独自で独特の特徴を持っています。SPHERA FIRST PAGEワインは引き締まっていて調和が取れており、セミヨン、シュナン・ブラン、ルーサンヌの豊かな白の色合いを持っています。ブドウの木はシュア川沿いの沖積土、石灰岩、テラロッサまたは「赤土」が混在する土地に植えられています。これらは、鼻と口を支配する豊かなトロピカルフルーツと柑橘系の香りに、ミネラル感の微妙なヒントを加えるのに役立ちます。フィニッシュはハスカップやバラの花びらの香りを伴う純粋で芳香があり、食前酒としてはもちろん、お寿司、サラダ、焼き魚や各種シーフード料理に最適です。



イスラエル、
ジューディアンヒルズ



SPHERA ワイナリーの 目玉商品WHITE SIGNATUREは真にユニークなものであり、それぞれの年の最高級の果物から作られたブレンドです。正確な比率は謎に包まれているかもしれませんが、Sphera のシグネチャーが非の打ちどころのない品質であることを常に確信できます。

香りはシャープでピュアで、ライム、核果、バニラエッセンス、バターの香りがあり、フレンチオーク樽の中で果実が個性を育むのに10ヶ月間熟成しています。口に含むと、この第一印象はバターのようなミディアムボディの体験に広がり、柑橘類、トロピカルフルーツ、グラファイトのミネラル感が生き生きとしています。余韻は長く、かなりの酸味がある。数量限定でご用意しております。このワインを白身魚、鶏肉、ヤギチーズのサラダと組み合わせるのを検討してください。食前酒としてはもちろん、和食、お寿司、サラダ、焼き魚や各種シーフード料理に最適です。



イスラエル、
ジューディアンヒルズ



イスラエル、
ジューディアンヒルズ

さわやかでエレガントなワインの香りと味わいが完璧に一致します。早めの収穫、最小限の肥料使用、長期にわたる発酵プロセスにより、果実本来のエッセンスが保たれ、比較もないような素敵なおソーヴィニヨン・ブランが生み出されました。

ブドウの木はシュア川沿いの沖積土、石灰岩、テラロッサまたは「赤土」が混在する土地に植えられています。

これらは、鼻と口を支配する豊かなトロピカルフルーツと柑橘系の香りに、ミネラル感の微妙なヒントを加えるのに役立ちます。

このソーヴィニヨン・ブランの自然な美しさを表現するために、ステンレスタンクで7か月間発酵および熟成されます。

熟した桃、メロン、刺激的なライムの香りが、刈りたての草や乾燥したハーブの香りとともに特徴づけられます。口に含むとさわやかな酸味、滑らかな口当たり、非常にすっきりとした後味があり、食前酒としてはもちろん、お寿司、サラダ、焼き魚や各種シーフード料理に最適です。



ALEXANDER THE GREATER GRAND RESERVEはアレキサンダー大王シリーズの一部で、数量限定で生産され、独特の品質を持っています。アレキサンダーザグレートグランドリザーブ2010は、ワイン評論家のロバートパーカーによって93点の評価を獲得しました。グランドリザーブは、ベンジムラのブドウ園(80%)とアッパーガリラヤのクファルシャマイ(20%)で栽培された6種類のブドウを組み合わせた赤ワインです。

その結果、熟した果実とアロマの驚くほど複雑なワインが生まれ、イスラエルのみならず世界でも最も期待されるワインの一つとなっています。このワインは70%がフランス産、30%がアメリカ産の樽で48ヶ月熟成され、2年ごとに新樽に2回交換されました。

推奨される飲み頃温度: 16 - 18 °C

ワインのラベル: ボトルには、120年以上にわたってシャローム家に世代から世代へと受け継がれてきたジュエリーであるダイヤモンドの指輪で飾られた金属製のラベルが付いています。



イスラエル、ガリラヤ地方



コーシャワイン

KOSHER



AMAROLOは、アレクサンダー大王シリーズからのもので、イスラエル国内および国際的に多くの賞を受賞し、大きな成功を収めています。国際的に評価の高いワイン評論家ロバート・パーカーが維持しているウェブサイトでは、アマローロ2011がイスラエルワインのセクションにおいて、イスラエルワインが受けた中で最高の評価である94点を獲得しました。

アマローロは、イタリアのアマローネに触発されたもので、ベン・ジムラのぶどう畑で育てられた5つの品種のユニークなブレンドです。この豊かなワインは、経年劣化するにつれて深まる、濃縮された熟成果実のアロマとフレーバーをあらわします。まさに、イタリアのアマローネワインを超えた上質な熟成感あるとてもエレガントな絶品です。

新樽と古樽で40か月間熟成されています!

ラベル: この金属のラベルには、シルバーとブロンズが組み合わされています。イラストは、アレクサンダー家のチュニジアの宝飾コレクションに属するメダリオンとチェーンの詳細を示しています。



イスラエル、ガリラヤ地方



コーシャワイン

KOSHER





イスラエル、ガリラヤ地方



KOSHER

コーシャワイン

SANDROは「Parents Series」の中で唯一の赤ワインで、ガリラヤの上部にあるミツペ・ハヤミム山の斜面に位置するカファル・シャマイで育てられた6つのぶどう品種から構成されています。ワインの色は濃いマルーンで、顕著なブラックのシェードがあります。香りは新鮮で芳醇な木に包まれた熟れたベリーのもので、味わいは香りを引き継ぎ、上質なチョコレートとタバコ、そしてバニラのニュアンスが加わります。このワインは柔らかく穏やかなタンニンを持ち、その複雑さはどんな食事にも合います。

熟成プロセスはフレンチとアメリカンの樽を15ヶ月間かけて行います。ラベル：フロントラベルのブレスレットは、アレクサンダー家のチュニジアの宝飾コレクションから取られています。



アレクサンダー リザーブ コレクションのROSE ROGERは、ベンジムラのブドウ園で栽培されたブドウから作られた GSM ワインです。

ALEXANDER ROSEは、アルコール含有量が低く (13%)、収穫のタイミングによる自然でさわやかで高い酸味と、果皮の浸漬と木での部分発酵から生じる幅広でしっかりと愛撫するボディのユニークな組み合わせが特徴です。このワインのアロマはフルーティで、フローラルよりもスパシーな傾向があり、力強く一貫しています。浸漬加工により色が深くなり、一般のロゼワインより鮮やかな色調の絶品です。豪華なボトルなのでワインコレクターやワイン好きな方へギフトとしても最適!

ラベル: シルバーとブロンズを統合したイラストは、アレクサンダー家のチュニジアのジュエリー コレクションに属する指輪の詳細を示しています。



イスラエル、ガリラヤ地方



KOSHER

コーシャワイン

TULIP

愛好家のためのプレミアムワイン。
TULIPワイナリーの最高品です。
年間生産量はとても少ないので入手困難の商品です。弊社は長年にわたってこのワイナリーと直接の関係があり、毎年の入荷枠があります。日本では余り馴染みのない銘柄ですが、知る人ぞ知るよ。
アメリカ Napa の名誉の CAYMUS や OPUS ONE に絶対に負けない位の上品なワインです。
アロマ：黒と赤のフルーツ、チョコレート、コーヒー、ハーブ・スパイス
味：豊かで芳醇な味わいと長くて優しい余韻。



アッパーガリラヤ、
ユダヤ丘陵、イスラエル
コーシャワイン



シラー、メルロー、カベルネ・フランのブドウ品種を見事にブレンドされたワイン。
各ぶどう品種には、その潜在的な香りと味を引き出すための最適な発酵プロセスがあります。発酵が終わった後、それらはオーク樽で別々に6ヶ月間熟成し、その後ブレンドされ、最終的なブレンドのためにさらに6ヶ月熟成します。
エスペロ (Espero) という言葉はエスペラント語で「希望」を意味します。
エスペロシリーズは、愛と「ホープの村」であるチューリップ・ワイナリーのつながりから生まれました。



イスラエル、ガリラヤ地方
コーシャワイン





TULIP CABERNET SAUVIGNON

ローストコーヒーと木の香りを伴う豊かでフルーティーな特徴、濃いルビー色、ミディアムボディ。黒い果実、ベリー、カラントの香りがあり、深く至福の余韻を伴います。



イスラエル、ガリラヤ地方



KOSHER

コーシャワイン

Tulip Winery Reserve シリーズはイスラエルの最高のブドウ園からの代表的な品種で作られたプレミアムワインです。ワインはフレンチオーク新樽で14～20ヶ月熟成され、さらにボトル内で熟成されます。そのシリーズは、世界中で名誉ある賞やスコアを獲得しています。

TULIP CABERNET FRANC MERLOT RESERVE はエレガントな味・アロマを楽しむこのシリーズの代表のワインです。



イスラエル、ガリラヤ地方



KOSHER

コーシャワイン



MERLO フルーティでフレッシュな特徴があり、ローストコーヒーと木の香りがあり、ミディアムボディです。
香り: レッドプラム、チェリー、レッドラズベリー、チョコレート、ミント
味: プラム、ミント、ローストコーヒー、心地よいハーブの味、爽やかで至福の余韻が続きます。



イスラエル、ガリラヤ地方



コーシャワイン

KOSHER



WHITE FRANC 夏の夕日を思わせる繊細で魅力的なピンクの色合いが目を惹きつけ、感覚の旅の舞台を思わせるような想像です。
花やハーブなどの香りして、滑らかな味のロゼワイン。



イスラエル、ガリラヤ地方



コーシャワイン

KOSHER

TULIPリザーブ シリーズは、
イスラエルの最高のブドウ園
からの古典的な品種で作られ
たプレミアムワインです。
SYRAH RESERVEワインはフレ
ンチオーク樽で14ヶ月熟成さ
れ、穏やかでバランスの取れ
たワインを熟成させました。
ワインの独特の風味と香りを
保つために、瓶詰めする前に
ワインは粗い濾過を経ます。



イスラエル、ガリラヤ地方



KOSHER

コーシャワイン



URL <https://vinaska.com>
E-mail: vinaskatrading@gmail.com



世界中の希少な産地から
直輸入したワインの専門店
比類なき美味しさをご堪能ください!



VINASKA
TRADING