

酒学会

「泡#8」

～それは一年で一番豪華な会～

ポメリー ブリュットロワイヤル

TDM ココアカシアポーター

デュワーズ 25 年

ディプロマティコ マントゥアノ

ポメリー ブリュットロワイヤル



世界初の辛口シャンパンとして有名なシャンパン「ポメリー」。
ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネを同量でブレンドしている。
フレッシュさと柔らかさを兼ね備えた、いつでも美味しいシャンパン。

TDM ココアカシアポーター



神奈川県横浜市緑区にある酒屋、坂口屋のブルワリー。
正式名称は「TDM 1874 Brewery」で一般的には「TDM」と呼ばれている。
ココアとカシア（インドシナモン）を使用したポーターで、カシアの
効いた、まろやかでリッチな味わいが個性を感じる仕上がり。

デュワーズ 25 年



香り	芳醇でエレガントなフルーティー・フローラル・ハニーの香り		
味わい	甘さ、クリーミーさと複雑さが調和されたスムーズで深みのある味わい		
余韻	ヴェルベットのよう長い余韻		
商品名	デュワーズ 25年		
度数	40%	品名	ウイスキー
内容量	750ml	原産国	イギリス

ステファニーマクラウド女史がブレンドしているスコッチウイスキー。
ダブルエイジ製法が特徴で、原酒をブレンド後にロイヤルブラックラー
の樽で後熟を行う、デュワーズ最高峰のウイスキー。

ディプロマティコ マントゥアノ



カリブ海の近く。アンデス山脈の麓の「ラ・ミエル」にあるサトウキビ
農園の一角にある「ユニダス蒸留所」で作られるプレミアムラム。
三種類の原酒をそれぞれ熟成させた後にブレンドを行うのが特徴。
マントゥアノは、バニラやオークの香りが広がるライトな仕上がり。

《 フードメニュー 》

前菜

メロゴールドのサラダ

～泡ソースを添えて～

メイン 牛肉ときのこのスペッツァティーノ

デザート

マスカルポーネのティラミス

次回の酒学会は1月22日（日）

テーマは、

「薬味」
です。

よろしくお願い致します。

