



W inc. , vin & vino, wines of the world, with you!  
ワインをめぐる冒険を一緒に!

株式会社 W (ダブリュー)  
<http://winc.asia>


オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL [atelier@winc.asia](mailto:atelier@winc.asia) FAX 020-4623-8427

<リストの見方>

◎少…60本以下 ◎僅少…30本以下


\* 送り手の情報は、送り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

## Eau de Vie & Calvados <オー・ド・ヴィー&カルヴァドス> 18th Sep, 2019

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円-税別)	在庫情報 その他備考
FRANCE / Normandy					
Cyril Zangis シリル・ザンク <a href="http://winc.asia/vignerons/cyril-zangis">http://winc.asia/vignerons/cyril-zangis</a>					
《CIDRE 2 TABLE》 ここ2年の生産量減によりスツの入荷となったシリル・ザンク。度数3%から4%のシードルが主流な中、彼のシードルはアルコール度数5%から6%の仕上がりで、りんごの熟度と醸造しきったことが分かります。りんご、シードルの向き合い方はまさに職人気質。妥協のない手作業の質の高さが味わいにてた、苦みがうまいシードルです。(繊細な泡立ちも流石です。一手作業でルミアージュ) 初登場のオー・ド・ヴィー「ダブル・ゼロ」とお酢「オレンジ・ペシク」も入荷。もちろんどちらも彼のシードルから作られています。					
F2804	Double Zéro - Eau de Vie de Cidre 700ml 50% ダブル・ゼロ - オー・ド・ヴィー・ド・シードル	 原料：りんご (シードルのオー・ド・ヴィー) 樽熟成なしのオー・ド・ヴィー。リキュール(グラッパ)グラスで飲むのがオススメ。ティーパッチのラムの代わりに使っても good!	ブランデー (無色透明)	7500	

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円-税別)	在庫情報 その他備考
FRANCE / Normandy					
Pacory パコリ <a href="https://photos.app.goo.gl/iaZpUm9cZm2nTpvG6">https://photos.app.goo.gl/iaZpUm9cZm2nTpvG6</a> <a href="http://winc.asia/vignerons/pacory">http://winc.asia/vignerons/pacory</a>					
《洋梨の妖精》 かわいらしいご夫妻が造る素晴らしい香りと言みの洋梨主体のカルヴァドス。(ドン・フロンテACは洋梨の比率が50%以上。) 樹齢300年にもなるという洋梨の一生。澄んだ空気、素晴らしい環境の中、味わいを重視する方針で仕込まれるお酒は別格の風味となります。洋梨の爽やかで深い世界をどうぞ!					
F4501	Calvados 3 étoile Alc.42% 700ml カルヴァドス トロワエトール ☆☆☆	洋梨70%、りんご30% 定番の若いカルヴァドス / 華やかな香り、若さ	ブランデー	5000	
F3803	Calvados 6 ans Alc.53% 500ml カルヴァドス シズマン	洋梨70%、りんご30% カスクリンクス / 華やかな香り、若さと強さ	ブランデー	6300	
F4502	Calvados 16 ans Alc.41% 700ml カルヴァドス セゾン	洋梨70%、りんご30% 16年熟成 / 熟した果実味とまろやかさ	ブランデー	10000	僅少
F4503	Calvados 20 ans Alc.41% 700ml カルヴァドス ヴァントン	洋梨70%、りんご30% 20年熟成 / まろやかさと深み	ブランデー	12000	少
F4504	Calvados 30 ans Alc.40% 700ml カルヴァドス トロント	洋梨70%、りんご30% 30年熟成 / 芯の強さと存在感	ブランデー	15000	22本

## Gin <ジン>

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円-税別)	在庫情報 その他備考
France / Bourgogne,Dijon					
BeBo Drinks ベボ・ドリンクス社 <a href="http://winc.asia/vignerons/293">http://winc.asia/vignerons/293</a>					
《ブルゴーニュのグルマンが手がけるボタニカルが薫るジン》 ノルマンディー上陸後、フランスの駐留していたアメリカ軍主催 ジンコンテストで1番になったのがティプロム・ドライ・ジン。 1945年当時のレシピを守り、フランス、ブルゴーニュ地方で造り続けられているクラフト・ジンです。高品質のビートシュガー・アルコール(98度)にジュンパー・ベリー以外にも欧州産のボタニカルを漬け込み、1945年当初から使われていた単式蒸留機でじっくりと蒸留。その後、加水してAlc44%に。ボタニカル豊かな風味が感じられる他に無い味わいです。飲み方は、柔らかな飲み口や複雑な風味を味わえるように、ワインセラーの温度でストレートがおすすめです。アレンジ次第で上品なカクテルになります。					
BG001	Diplôme Dry Gin Alc.44% 700ml ティプロム・ドライ・ジン	 ビートシュガー・アルコール(98度)、ジュンパー・ベリー、コリアンダー、レモン、オレンジ・ピール、アンジェリカの根、サフラン、アイリスの根、フェネル/単式蒸留		4000	

## Whisky <ウイスキー>

商品コード	アイテム名	味わい等	希望小売価格 (円-税別)	在庫情報 その他備考	
Scotland & Bourgogne, Beaune					
Michel Couvreur ミシェル・クーヴレー <a href="http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur">http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur</a>					
《熟成の魔術師》 ミシェル・クーヴレーの哲学「ウイスキー造りの95%は熟成による樽で決まる」ことから、すべてのウイスキーはスコットランドで醸造・蒸留された後に、フランス、ブルゴーニュ地方ボーズにあるミシェル・クーヴレーのカーブに運ばれ、厳選されたシェリー樽で熟成してリリースされる。「味わいを決定づける要因は蒸留所ではなく、樽そのものが決める」という信念から、熟成に使用する樽は自らが吟味し、蒸留所とは異なる個性の商品に仕上げる現代の名手である。それ故に商品ラベルには、一切「蒸留所名」は刻まれていない。					
W0003	Couvreur's Clearach 43% 700ml クーヴレーズ・クリアラック	シングルモルト・ウイスキーをシェリー樽で2-3年熟成。 明るい琥珀色。 若々しく華やかなアロマとビュアで軽やかな味わいが魅力。		7500	
W0005	Intravagan'za Clearach 50% 700ml イントラヴァガンザ・クリアラック	クーヴレーズ・クリアラックの元となっているキュヴェ。 ナチュラル・ストレンクス(原酒)。 深い琥珀色、南国の花を想わせる力強く華やかな香り、 ハードボイルドなコク。		9000	5本

W0007	Overaged Malt Whisky 43% 700ml オーバーエイジド・モルトウイスキー	12年から27年熟成のシングルモルトをブレンド。 熟成を経たモルトの旨さが現れます。	10000	3本	
WVJ19	Whisky Vin Jaune Alc.47% 500ml ウイスキー・ヴァン・ジョーヌ	2009年蒸留、9年間ステファン・ティソの ヴァン・ジョーヌ樽熟成のスペシャル・キュヴェ。 ヴァン・ジョーヌ樽と溶け合った唯一無二の味わい。	13000	少	
WOU19	Oubli Alc.43.41% 500ml ウブリ	2009年蒸留、ガイヤックの酸化熟成樽で10年熟成 生産664本	13000	11本	
WFL19	Fleeting P 10 years Alc.49.5% 500ml フリーティング P	2007年12月12日蒸留 (単独蒸留所、単一年、一樽限定) 832本生産 ペドロヒメネス ミティアム・クリーム・シェリー 500L樽で10年熟成 加水なしでポトリング フレッシュで芯のあるテクスチャー、シェリー樽での熟成による長く複雑な余韻。PXのメロウな部分とウイスキーの複雑味が渾然一体となり、丸みと繊細さも演出している。	13000	少	
WFL18	Fleeting O Alc.43.8% 500ml フリーティング オー	1999年蒸留 (単独蒸留所、単一年、一樽限定) 740本生産。500L樽で 10年、650Lの白ポートワイン樽で7年のダブル・マチュレーション (17年熟成) 加水なしでポトリング。十分な熟成によりまろやかな口当りに。繊細、シルキーなタッチ、酸味とほんのりスモーキーな余韻も。エレガントなランシオ香が爽やかなバランスに複雑さを加える。軽いトースト香はヴィンテージものの タウンニー・ポートを想わせる。	16000	15本	
W0013	Blossoming Auld Sherried Alc.45% 700ml フロッサミング・オールド・シェリード ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	シングルカスクをクリームシェリー樽で熟成。 原酒では51度あるアルコール度数を加水して45%に調整。 熟成年数は公表しない。 100年前に行われていた伝統的スタイルのウイスキーのスタイルを再現した ミシェル・クワールの真骨頂。深み、渋さ、圧倒的な存在感。	30000	11本	木箱入り
WHP98	High Privacy 1998 43.8% 500ml ハイ・プライバシー 木箱入り ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	1998年7月23日蒸留 (単独蒸留所、単一年、一樽限定) 本生産 ペドロヒメネス クリーム・シェリー 500L樽で20年熟成 加水なしでポトリング 現ゼラマスターのジャン・アルヌーがミシェル・クワールを手伝い始めてから 20年。ミシェルと共に歩んできた思い出のつまったスペシャル・キュヴェ。 20年前なかなか手に入らなかった原酒を自らの手で熟成させ、毎年味見する際 のミシエルの笑顔が忘れられない。20年もの熟成の間に細やかになったピー ト香、甘草、湿度のある森の中での一呼吸。熟成によりアルコール度数は下が ったが、力強い風味は失われていない。ミシェル・クワールから教わったこと、 受け継ぐこと。ミシェル・クワールとの日々に対するオマージュ。	40000	6本	木箱入り
WTJ19	Tria Juncta in Uno 49.92% 500ml トリア・ジャンクタ・イン・ウーノ 特別木箱入り ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	ミシェル・クワール・ウイスキーの30周年記念特別ボトル。 幻のシングル・シングル・ヘレバレーを含む3種のシングル・モルトをバ ッキング。 イギリス Morgan社のオトクチュールの革製箱、全世界で400本限定 丸く、まろやかで、麦芽の力強さとピートの香りが相まった味わい深さ。	100000	11本	木箱入り
<b>*バックヴィンテージ</b>					
W0019	Vin Jaune Clearanch Box	ステファン・ティソのヴァン・ジョーヌとMCウイスキーを樽を交換し てフィニッシュ (ヴァン・ジョーヌ ウイスキー樽フィニッシュ 620ml とウイスキー クリアラック ヴァン・ジョーヌ樽フィニ ッシュ 500ml の 2本セット 木箱入り)	35000	4set	木箱入り

【クワール木箱入りについてのご注意】 ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。


\*ノン・フィルターのため、にがりや少量の澱がある場合があります。

\*コルク栓のため、ボトルは立てて保管してください。(アルコール度数が高いため、コルクの風味を抽出してしまう恐れがあります。)

\*ワインほど厳密な温度管理の必要はないが、提供温度は赤ワイン程度で、チューリップグラスで楽しんでほしいというのが造り手からのメッセージです。

(ぬるアルコール感が高い状態では、エレガントさや個々のボトルの個性、余韻を表現するのが難しいとの考えです。)

## ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

商品コード	アイテム名	味わい等	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
Bas Armagnac				
CASTARÈDE カスタレード <a href="http://winc.asia/vignerons/castarede">http://winc.asia/vignerons/castarede</a>				
《アルマニャックの伝統を守る最古の蔵》 アルマニャックの最重要地 Bas-Armagnac (バ・アルマニャック) の中心部にセラーを構えるカスタレードは、1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた、現存する最古のアルマニャック・ハウス。その長い伝統を真摯に守り抜き、熟成期間も通常よりも長くとるため、良質の蒸留酒のみが持つ華やかな香りと澄んだ味わい、しなやかな質感が特徴です。				
ARM01	Armagnac Blanche Alc.40% 700ml アルマニャック ブランシュ	樽熟成なしで瓶詰め。透明。ハーブっぽい青っぽい香りと、しっかりしたコク	4800	
ARM03	Armagnac VS Alc.42.5% 700ml アルマニャック VS	3年以上の熟成。黄金色。若いフルーティでまろやかな口当たり。カクテルやオンザロックで。	5400	
ARM15	Armagnac Napoléon Alc.40% 700ml アルマニャック ナポレオン	15年以上熟成 充実の味わいと気品 イチオシです!	9000	25本
ARM20	Armagnac Hors d'Age / XO Alc.40% 700ml アルマニャック オル・ダージュ XO	 20年以上の熟成 骨太、深み、贅沢な長期熟成	11000	
ABF06	Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'age Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ"6年熟成	カスクストレングス / 若い強さ、噛み締められる旨み。口に含むと丸みを感じる。辛口の余韻。	10600	

ABF18	Armagnac "Brut de Fût" 18ans d'âge Alc.47% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ"18年熟成	カスクストレングス / 華やかなアロマ! まろやかな口当たり。中盤の張りりとエシガントながら深い余韻。	16000	少	
CASTAREDE Vintage Armagnac 700ml Alc.40%					
A1978		Armagnac 1978 700ml	23000	1本	
A1973		Armagnac 1973 700ml	26000	1本	
A1972		Armagnac 1972 700ml	28000	2本	
A1971		Armagnac 1971 700ml	31000	1本	
A1970		Armagnac 1970 700ml	34000	1本	
A1940		Armagnac 1940 700ml	169400	1本	
CASTAREDE Vintage Armagnac 500ml Alc.40%					
A5061		Armagnac 1961 500ml	46800	3本	
A5059		Armagnac 1959 500ml	55300	2本	

## Darroze ダローズ

<http://winc.asia/vignerons/darroze>

《もうひとつの「頂点」》  
カスターレードと双璧をなし、頂点を極めるアルマニャックハウス。父フランシス・ダローズが発掘したアルマニャックの宝石を息子のマルクが受け継ぎ発展させている。レ・グラン・アッサンブラージュ・シリーズは8年~60年熟成の7種類。並べて映える、熟成年数の色合い、上品にして繊細なバランス、余韻。極上のアッサンブラージュ・シリーズです。人生の節目に、各年代のお祝いに、熟成の妙の探求にどうぞ! (表記は最低熟成年数となります。例: 8年=ブレンドした一番若いもので8年熟成のもの、他はそれ以上の熟成年数)

DAM08	Les Grands Assemblages 8 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 8年熟成	8年以上の熟成	7000	少	
DAM12	Les Grands Assemblages 12 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 12年熟成	12年以上の熟成	9000		
DAM20	Les Grands Assemblages 20 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 20年熟成	20年以上の熟成	11000	7本	
DAM30	Les Grands Assemblages 30 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 30年熟成	30年以上の熟成	15000	9本	
DAM60	Les Grands Assemblages 60 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 60年熟成	60年以上の熟成	100000	7本	

## Rhum &lt;ラム&gt;

商品コード	アイテム名	味わい等	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	------	------------------	---------------

## French Caribbean, Martinique Island

## Rhum J.M ラム ジェイ・エム

<http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m>

《フランスのエスプリを感じる、しっとり上品なアグリコール・ラム》  
カリブ海に浮かぶフランス領の美しい島、マルティニーク島で伝統的に作られるアグリコール・ラム（農業的製法のラム）なかでも100%自社農園を守るのはこのラムJ.Mだけ。恵まれた気候条件と土壌、年一度きりの収穫。そして収穫後1時間以内の圧搾、醸造。蒸留は70%まで、とその素材の良さを最大限に生かしたフレンチ・ラムのトップ・メーカーです。

RJM05	Sirop de Canne 700ml シボ・ドゥ・カン	自社畑の新鮮なさとうきびを原料に、天然のバニラとシナモンで香りづけしたシロップです。カクテルやお菓子、お料理作りに! (ノン・アルコール)	2200		
RJM01	Liqueur Shrub  Alc.35% 700ml リキュール・シュルubb	島特産の砂糖、スパイス、オレンジピールをラムに漬け込んだリキュール。濃厚かつオレンジの風味爽やか。	3500		
RJM02	Blanc 50° (Alc.50%) 700ml フラン 50°	樽熟成なしのホワイト・ラム。ピュア、上品な旨みとココナッツ風味。	3800	20本	
RBJOY	Blanc - Joyau Macouba Alc.51.8% 700ml ブロン・ジョワイヨール・マクーバ	特別にアロマティックなロットを選んで仕上げたキュヴェ・スペシャル。ラムJMの個性や特徴、テロワールが表れている。度数は51.8%。サトウキビの花の甘やかな香り。蜂蜜やライム、白胡椒や花々のアロマ。そしてアニスや花々を想わせる味わい。ティーパンチにもぜひ!	4000		
RJM09	Blanc 51.2° Jungle Macouba (Alc.51.2%) 700ml フラン 51.2° ジャングル・マクーバ	マスターブレンダーのナゼール・カタヌス氏のスペシャルキュヴェ。蒸留後、通常3ヶ月かけて加水して50度のホワイトラムを仕上げるところ6ヶ月かけて加水。豊かなトロピカル・フルーツのアロマ、なめらかな濃厚。ラムJMのあるマルティニーク島北部マクーバの風景を描いたラベルも印象的。	3500	僅少	
RJM03	E.S.B GOLD RUM Alc.50% 700ml (ELEVE SOUS BOIS) エレヴェ・スー・ボウ ゴールド・ラム	内側をローストし直したバーボン樽で12ヶ月熟成。Rhum JMの定番ライン。ハイトーンでバランス良い。バナナリーフのニュアンス。	3500		
RJMVO	V.O. 43% 700ml V.O.	アメリカンオーク新樽と入れられたバーボン樽とで3年熟成。しっかりと強さを感じるスピリッツ。木材や温かみのあるスパイス、花々とドライフルーツの香り。スモークーさ、BBQ、クローヴ、いちじく、甘草、も顔を出す。	5500		
RZVOP	V.S.O.P avec 2 Verres Alc.43% 700 VSOP グラス 2個付き ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	内側をローストし直したバーボン樽で3年、新樽で1年熟成。豊かなスパイスのアロマ、スムーズで繊細な余韻。	7000		1cs =6セット

R2VX0	X.O avec 2 Verres Alc.45% 700ml エックス・オー グラス 2個付き ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	内側をローストし直したバーボン樽で6年熟成。充実の質感、旨み。口の中で立体化する驚き。	9000	少	1cs = 6セット
R2V04	Hors d'Age Millesime 2004 avec 2 Verres 44.3% 700ml オル・ダージュ ミレジメ 2004 グラス 2個付き ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	単一ヴィンテージ/10年樽熟成した特別キュヴェ。カスクストレンクス！2004年は非常に強い年。ドライフルーツ、シナモンやクローヴを想わせるはつきりとした香りと味わい。長く力強い余韻。	12500	少	1cs = 6セット
RMM19	Rhum Vieux - Multi Millesime 42.3% 500ml (2002 - 2007 - 2009) ラム・ヴィュー マルチミレジメ	エレガントだが豊かで複雑なアロマ。オレンジ、ドライフルーツ、ヴァニラ、タバコ、火入れしたヘーゼルナッツ。繊細さと優しいスパイス感を併った味わい。ナツメグ、ココア、スモーク。複雑味、柔らかな余韻。	7500	少	
RCG18	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Série No.2 Alc.41.2% 500ml ラム・ヴィュー - フィニッシュ・コニャック・デラマン セリエ・ヌメロ・ドゥ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、デラマン社のコニャック樽で10ヶ月間熟成。少量限定生産。バーボン、ヴァニラ、ドライドデーツ。唯一無二のフィネス。	9000	18本	
RJM06	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Alc.40.5% 500ml ラム・ヴィュー - フィニッシュ・コニャック・デラマン	バーボン樽で8年熟成の後、デラマン社のコニャック樽で10ヶ月間熟成。少量限定生産	7500	26本	
RCV18	Rhum Vieux - Finish Calvados Lecompte Série No.2 Alc.41.4% 500ml ラム・ヴィュー - フィニッシュ・カルヴァドス・ルコント セリエ・ヌメロ・ドゥ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、メソン・ルコントのカルヴァドス樽で10ヶ月間熟成。少量限定生産。まろやかな口当たり、しっかりとなじんだカルヴァドスの味わい。温かみのあるビスケットやアップルクラフティーの余韻。	9000		
RAR18	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Série No.2 Alc.40.8% 500ml ラム・ヴィュー - フィニッシュ・アルマニャック・デュ・タリケ セリエ・ヌメロ・ドゥ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、シャトー・デュ・タリケのアルマニャック樽で10ヶ月間熟成。少量限定生産。美しくもスパイシーなキャラクター、溶け合ったトロピカルな風味が余韻まで響く。	9000	8本	
RJM08	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Alc.41.5% 500ml ラム・ヴィュー - フィニッシュ・アルマニャック・デュ・タリケ	バーボン樽で8年熟成の後、シャトー・デュ・タリケのアルマニャック樽で10ヶ月間熟成。少量限定生産	7500	14本	
R2000	Hors d'Age Millesime 2000 41.9% 700ml オル・ダージュ ミレジメ 2000	単一ヴィンテージ/15年樽熟成したトップ・キュヴェ。カスクストレンクス！熟成の間に70%もの液体がエンジェルスシエアとして蒸発。。。スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。	24000	7本	
R1999	Hors d'Age Millesime 1999 42.6% 700ml オル・ダージュ ミレジメ1999	単一ヴィンテージ/15年以上樽熟成したトップ・キュヴェ。カスクストレンクス！スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。	24000	23本	

●アグリコール・ラムとは  
アグリコール＝農業的製法で造られたラム酒のことで、現在の主流となっている工業的製法（工業的製法）はサトウキビから砂糖を作り出した後に残った糖蜜を発酵・蒸留してラム酒を造るのに対して、サトウキビを絞ったジュースをそのまま発酵・熟成して造られる、とても贅沢なものです。アグリコール・ラムがアルマニャックやその他の良質な蒸留酒と同様に「繊細かつ豊かな風味を持つ」と賞賛されるのは、何と云っててもこの素材（糖蜜か、サトウキビジュース）の違いによるものといえます。

## Grappa <グラッパ>

商品コード	アイテム名	品種	種類	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
Italia / Piemonte					
Forteto della Luja フォルテト・デッラルーヤ <a href="http://winc.asia/vianerons/forteto-della-luja">http://winc.asia/vianerons/forteto-della-luja</a>					
《山の上の澄みきった風と水、ロアッツォーロの風景を感じてください！！》 ピエモンテの南部に位置するロアッツォーロという小さな村のはずれの山の上にあり、2重にも3重にも山や森で覆われたカンティーナは、ワイナリーとして世界でただ一つのWWF Oasisに認定されています。アルト・アディエで行われた試飲会で、ブラケット・パッシートの澄み切った、純粋で美しい味わいに魅了され、後日カンティーナを訪ねましたが、いずれのワインもロアッツォーロの澄んだ風・空気・水・森の恵みを感じさせてくれるビュアな味わいでした。					
I2303	Grappa - Forteto della Luja 500ml 43% グラッパ - フォルテト・デッラルーヤ Bertaで蒸留	モスカート 樽熟成なし 透明	グラッパ	6000	14本
I2304	Grappa - Le Grive 500ml 45% グラッパ - レ・グリーヴェ Bertaで蒸留、樽熟成	バルベーラ、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色	グラッパ	6000	少

## Limoncello <リモンチェッロ>

商品コード	アイテム名	品種	種類	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
Italia / Campania					
Terra di Limoni テッラ・ディ・リモーニ <a href="http://winc.asia/vianerons/terra-di-limoni">http://winc.asia/vianerons/terra-di-limoni</a>					
I2313	Liquore di Limone リクオーレ・ディ・リモーネ 500ml	本場アマルフィの伝統的製法のリモンチェッロです。 冷凍庫で冷やしてどうぞ！	Liq	3300	