

Sghr スガハラ

ワインの

月替わり販売を

はじめます。

9月7日[土]より

Sghr
Innside Gourmet

グラスウェアを通じて、心地よい暮らし、美味しい暮らしを提案する

Sghr スガハラショップでは、ワインの月替わり販売をスタートします。

主に、日本ワインにスポットをあてて、「職人」・「ハンドメイド」・「温かみ」・

「個性」というキーワードでワインをお届けします。

本数限定での販売になりますので、お早めにお越しください。

そのスタートの月となる2019年9月は、以下のワイナリーからの2本です。

グレープリパブリック

<https://grape-republic.com/>

2017年設立の新しいワイナリー。山形県南陽市の風土を生かして作られたぶどうによる、

“Made of 100% Grapes.” のナチュラルワインを手がけています。

デラフレスカ フリッツアンテ 微発泡白

山形県南陽市産のデラウェア 100%。

非常に暑く乾燥した夏の影響で、小粒で健全、糖度の高い葡萄を収穫。

ブドウの熟度、質の高さを全面に出す製法で、

丁寧に作られた微発泡ワイン。

飲むごとに作り手の想いが伝わる素敵なワインです。



ピンク フリッツアンテ 微発泡ロゼ

南陽市のスチューベンを使い、酸味をうまく表現したワイン。

アンフォラで醸し発酵した自園のスチューベン、

ナイアガラ、デラウェアといったブドウもブレンドして、

野性味溢れる微発泡ワインに仕上げています。

丁寧に思いを込めて作られた様子が目に浮かびます。