




「マスカットキング」が世に送り出す魅惑のデザートワイン 一度味わえば虜になります

クアディーワイナリーはサンフランシスコから遥か内陸側のマデラというエリアに位置します。カリフォルニアではもちろん、世界でも数少ないデザートワイン専門に生産する珍しいワイナリーです。オーナーのアントリュー・クアディー氏は自らを「マスカットキング」と呼ぶほど、マスカット種にぶどうの可能性と個性豊かな多様性に惚れ込み、多彩な表情を見せるマスカットを原料にしたデザートワイン専門のワイナリーの設立を決心したのです。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	"Electra" California Moscato エレクトラ カリフォルニア モスカート	California	甘口	2015	375	¥1,800	スクリューキャップ
	Orange Muscat100% ステンレスタンク発酵、熟成。 エレクトラは口の中で感じる電気みたいなもの！（微発泡の口当たりから）。アルコール度数は4%と低く春の様な軽やかさと繊細な甘さ、すっきりとする清涼感、花のブーケに白桃とメロンの風味が広がります。						
	"Essensia" Orange Muscat エッセンシア オレンジマスカット	California	甘口	2016	375	¥2,200	スクリューキャップ
	Orange Muscat100% 3ヶ月樽熟成。 オレンジマスカットという品種を使った白の甘口デザートワインです。アプリコットやライチの香りと味わいがあり、ただ甘いだけでなく酸とオレンジピール風味のバランスが良くとれています。						
	"Elysium" Black Muscat エリジウム ブラックマスカット	California	甘口	2016	375	¥2,200	スクリューキャップ
	Black Muscat100% フレンチオークで3ヶ月熟成。 バラの香りとライチ、プラムの味わいがありラベルのハートのマークがバレンタインギフトにぴったり。ワイナリーのお勧めはバニラアイスの上にこのワインをかけるというおしゃれな味わい方。						