



乾杯を
もっとおいしく。

2021年8月11日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

オーガニックワイン「パラ・ヒメネス シャルドネ樽熟成」新発売 フレンチオーク樽で熟成させた、有機栽培シャルドネ100%使用の白ワイン

サッポロビール(株)は、ビオディナミ(注1)、ヴィーガン(注2)にも対応したスペイン産オーガニックワインシリーズである「パラ・ヒメネス」から、新たに「パラ・ヒメネス シャルドネ樽熟成」を10月5日に発売します。

ぶどうは有機栽培のシャルドネを100%使用し、木製タンクで発酵後フレンチオークで熟成しました。樽熟成由来の濃縮された味わいと複雑な香りが魅力のオーガニックワインです。

「パラ・ヒメネス」は、お客様の生活を彩り、多くのお客様にもっと愛していただけるオーガニックワインを目指します。

(注1) オーガニック農法の一つであり、化学合成された農薬と肥料をえません。天体の動きとの調和、動物との共生、独自の調合剤の使用を特長とし、厳格なルールに基づいて行われる農法です。

(注2) ヴィーガンとは一般的に、肉・魚・卵・乳製品など、動物系素材を避けた生活様式を実践することを指します。この商品は、ワインを清澄する際、動物性由来の物質を使わず、非動物性由来の物質を使用したワインです。

記

1. 商品名 パラ・ヒメネス シャルドネ樽熟成 [オーガニック]
2. パッケージ 750ml びん
3. 品目 果実酒
4. 発売日・地域 2021年10月5日
5. アルコール分 12%
6. 中味特長 白・辛口
 - ・有機栽培シャルドネ種100%使用。
 - ・フレンチオーク樽で熟成した濃縮された味わい。
 - ・白い花のアロマと、樽熟成から生まれるバニラやトーストの複雑な香り。
7. パッケージ 食卓を華やかに彩る、おしゃれで高級感のあるデザイン。
8. 価格 1,300円(税抜)



<参考>

「パラ・ヒメネス」ブランドページ URL : https://www.sapporobeer.jp/wine/parra_jimenez/

以上