

ORGANIC RED SANGRIA

オーガニック レッド サングリア

ワインにフルーツを漬け込んで造られるスペイン家庭の味「サングリア」。スペイン本国のワイナリーがオーガニックの原料を使用して造ったこだわりの1本です。良く冷やしてそのままでも飲むのもお勧めですが、オン・ザ・ロック、ジンジャーエールで割ってカクテル風にしたり、飲み方も様々お楽しみいただけます。

オーガニック・サングリア (EU認証)

ブドウはもちろんのこと漬け込んであるフルーツやシナモンもすべて有機栽培されています。



生産者

ボデガス エロセギ

原料ブドウ情報

スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ州

ブドウ品種

テンプラニーリョ 100%

コメント

ブドウだけでなく、漬け込んでいるフルーツ類も全てオーガニック認証を得たオーガニック・サングリア。輝きがある明るいルビー色。赤ワインの果実味にオレンジとレモンのフルーティーさ、シナモンの風味が混じる爽やかな味わいです。

飲用適温

5℃

テクニカルデータ

アルコール度数 7%

赤/やや甘口 750ml
参考小売価格 (税別) ¥960



- お問い合わせ -

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>

酒類事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098