

学校生協の
酒屋さん厳選

ワインの頒布会 2024秋

白ワインコース

アンドリュー・ピース
ワインメーカーズ・ノート
セミヨン・ソーヴィニオン
ブラン



アマラヤ
アマラヤ ホワイト

グレープフルーツやレモン
ピールなどの柑橘のアロマ
と、口当たりは滑らかでしっ
かりとした酸とミネラルがバ
ランス良く口中を満たします。

品種: トロンテス主体
産地: アルゼンチン
タイプ: 白/辛口

フレッシュなシトラス系の
フルーツと青リンゴのトーン。
ハーブのアロマに、微かな
フリントストーンニュアンス

品種: セミヨン
ソーヴィニオン・ブラン
産地: オーストラリア
タイプ: 白/辛口



赤ワインコース

ナウエン
レゼルバ・エスペリアル
ピノ・ノワール



チェヴィコ
ヴィラ・パンピーニ
カベルネ・ソーヴィニオン

鮮やかなチェリーやブルー
ベリーのアロマに、ほのか
な黒胡椒がスパシーな
印象。心地よい余韻が
楽しめます。

品種: ピノ・ノワール
産地: チリ
タイプ: 赤/ミディアムボディ

ハーブのような繊細な香りに
チェリーのスパイスが少し加わ
り、味わいに丸みを感じます。

品種: カベルネ・ソーヴィニオン
産地: イタリア
タイプ: 赤/ミディアムボディ

ウェイクフィールド
プロミスド・ランド
シャルドネ



ルンガロツティ
カデット・ビアンコ

アニス、アーモンド、黄色い
花を想わせるアロマがあり
ます。優しい味わいでお料
理の組み合わせを選ばない
フレッシュな白ワインです。

品種: トレツピアーノ主体
産地: イタリア
タイプ: 白/辛口

新鮮な黄桃とパイナップル
や柑橘類のフレーバー。
爽やかでしっかりとした酸
味に、クリーンな後味があ
ります。

品種: シャルドネ
産地: オーストラリア
タイプ: 白/辛口



ウェイクフィールド
プロミスド・ランド
シラズ



ヘイズ・ランチ
カベルネ・ソーヴィニオン

レッドカラントやプラムの
瑞々しいアロマと、スパイス
のニュアンスに、生き生き
としたジューシーな果実味
が楽しめます。

品種: シラズ
産地: オーストラリア
タイプ: 赤/ミディアムボディ

チェリーやベリー系の味わい
が軽やか。樽の香りとマッチ
していて、肉料理やパスタと
好相性です。

品種: カベルネ・
ソーヴィニオン主体
産地: アメリカ
タイプ: 赤/フルボディ

フォース・ウェイブ・ワイン
インディゴ・オーガニック・
ホワイト
フィールド・ブレンド



クオリア・ワインズ
ソルトブッシュ
ピノ・グリージョ

梨の果汁と柑橘類の豊かな
アロマが口中に広がり、軽や
かで爽やかなフレッシュさと
ドライなフィニッシュを感じ
させます。

品種: ピノ・グリ
産地: オーストラリア
タイプ: 白/辛口

柑橘類、焼いたナッツ、
わずかに蜂蜜の香りが
漂います。明るい果実味
とすっきりとした酸が
感じられます。

品種: シャルドネ主体
産地: オーストラリア
タイプ: 白/辛口



ドリームタイム・パス
カンガルー・ラベル
メルロ



アンドリュー・ピース
マクラレン・ヴェイル
ピノ・ノワール

ブラックベリーやチョコレート
の豊かなアロマにプラムや
ブラックベリーの果実味は
スパイスやフルーツケーキの
風味に彩られます。

品種: メルロ
産地: オーストラリア
タイプ: 赤/ミディアムボディ

フレッシュなクランベリーや
レッドチェリー、オレンジや
シナモンのスパイスのヒント
に、ガーベラのような印象。
ジューシーで滑らかな味わい
です。

品種: ピノ・ノワール
産地: オーストラリア
タイプ: 赤/ミディアムボディ

【頒布会内容】

- ◆こだわりの白ワインまたは赤ワインを3ヶ月に亘り、毎月2本ずつお届けいたします。
- ◆代金はお届けをした翌々月のA口座引きまたは生協登録口座引きとなります。
- ※3ヶ月間のお届けとなります。商品一括のお届けや、単品でのお申込みはお受けできません。

【商品のお届け日】

- ◆9月27日(金)・10月18日(金)・11月15日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆9月6日(金)までにお申込み書に必要事項をご記入の上、学校生協までお申込みください。

白ワインコース
4,400円×3回 (本体価格4,000円)
※県内送料無料で。

赤ワインコース
4,400円×3回 (本体価格4,000円)
※県内送料無料で。

[キリトリ線]

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

大分県学校生協 ワインの頒布会2024秋 お申し込み書

●学校名	●組合員コード	●お名前
------	---------	------

ご住所	〒
お名前	TEL

お好みのコースをお選びください。	
●白ワインコース	●赤ワインコース
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<お届け先> 自宅 職場 その他
※お申込みはFAXまたは郵送でお願いします。

FAX 0120-930-560

TEL 0800-200-1600