

## バロン

(スペイン/アンダルシア/サンルーカル・デ・バラメダ  
/DOヘレス・ケレス・シェリー および DOマンサニージャ=サンルーカル・デ・バラメダ)



10世代・350年前から受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たしてきました。現在も家族経営で自分たちの楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいます。

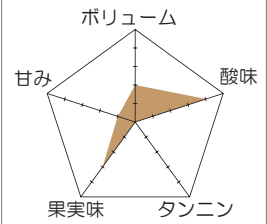
バロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れた地元でも大変人気です。

やわらかくバランスの良い味わいで塩味をわずかに感じる。海辺の町で熟成されたことによるソルティな風味もある。麦わら色で、シャープだが、カモミールのような香りも。ドライで特に軽やかなワイン。食前におすすめ。



【ぶどう品種】パロミノ100%  
【熟成期間】3~4年

### 味わいチャート



- ・イペリコハム
- ・ハモンセラーノ
- ・魚介類と合わせたサラダ

### バロン・ミカエラ・マンサニージャ

オープン価格(参考上代) **¥1,700**+税

シェリー (750ml) 辛口  
アルコール度数/15度

## JEREZ (シェリー)

シェリーは世界で唯一スペインのアンダルシア南部にあるヘレスという町を中心に3つの限定地域で造られているワインです。白ワインにブランデーなどを加えた独特な味わいで辛口から甘口のものまで存在します。

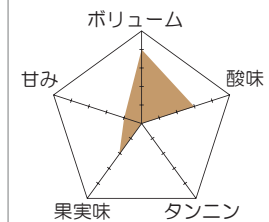
様々な料理を通して楽しめるとても魅力的なワインです。



マンサニージャの段階を経て、第2段階の酸化熟成をしたワイン。ソフトで軽い口当たり。アーモンド、ヘーゼルナッツを思わせる香り。力強い。琥珀色で繊細なシャープさがあり、長いアフターテイスト。食前におすすめ。

【ぶどう品種】パロミノ100%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・生ハム全般

### バロン・ミカエラ・アモンティリヤード

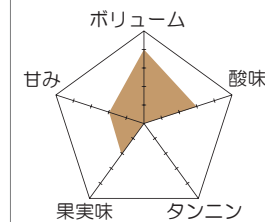
オープン価格(参考上代) **¥1,900**+税

シェリー (750ml) 中辛口  
アルコール度数/17.5度

強くたくましい味わいの中にほのかな甘さを感じる。酸化熟成した辛口ワイン。元来辛口で、琥珀色からマカボニー色。スペイン語でおいを意味する“オロール”に由来する高い香りを持つ。フルボディで充実度の高いワイン。食中におすすめ。

【ぶどう品種】パロミノ100%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・コクのある味付けの料理

### バロン・ミカエラ・オロロソ

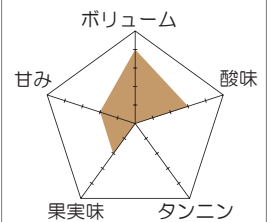
オープン価格(参考上代) **¥1,900**+税

シェリー (750ml) 中辛口  
アルコール度数/17.5度

アモンティリヤードをベースにした、琥珀色から明るいマカボニー色。繊細な香りとおほかに甘い口当たり。食後におすすめ。

【ぶどう品種】パロミノ90%、  
ペドロ・ヒメネス10%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・ナッツ
- ・干し肉
- ・干しブドウ

### バロン・ミカエラ・ミディアム

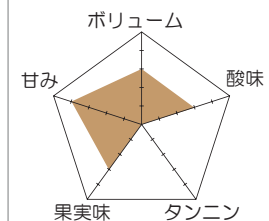
オープン価格(参考上代) **¥1,800**+税

シェリー (750ml) 中甘口  
アルコール度数/15度

ピロードのような甘く豊かな口当たり。オロロソをベースにして造られるため、濃いマホガニー色。木樽やレーズンを思わせる深みのある香り。ピロードのような口当たりで、甘くフルボディ。食後におすすめ。

【ぶどう品種】パロミノ85%、  
ペドロ・ヒメネス15%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・ナッツ
- ・クリームチーズ

### バロン・ミカエラ・クリーム

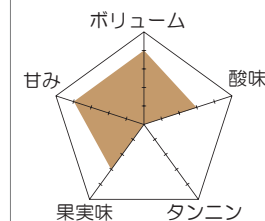
オープン価格(参考上代) **¥1,800**+税

シェリー (750ml) 甘口  
アルコール度数/17.5度

濃いマホガニー色。マスカット独特の香りで、フローラルさや柑橘系の香りもあり、大変甘いがフレッシュさと軽やかさを備えている。食後におすすめ。

【ぶどう品種】モスカテル100%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・ナッツ

### バロン・ミカエラ・モスカテル

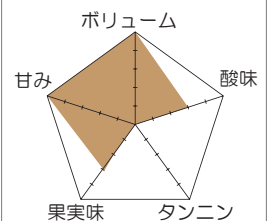
オープン価格(参考上代) **¥1,900**+税

シェリー (750ml) 甘口  
アルコール度数/17.5度

濃いマカボニー色で干しブドウが持つ深い香りのあるワイン。ソフトでピロードのような口当たり。豊かで力強く、完璧にバランスのとれたワイン。食後のデザートとして。

【ぶどう品種】ペドロ・ヒメネス100%  
【熟成期間】4~5年

### 味わいチャート



- ・アイスクリームのトッピング
- ・ソースの隠し味

### バロン・ミカエラ・ペドロ・ヒメネス

オープン価格(参考上代) **¥4,700**+税

シェリー (750ml) 極甘口  
アルコール度数/15度

※コルクキャップを使用しています。  
※ラベル等は予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。  
※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。