

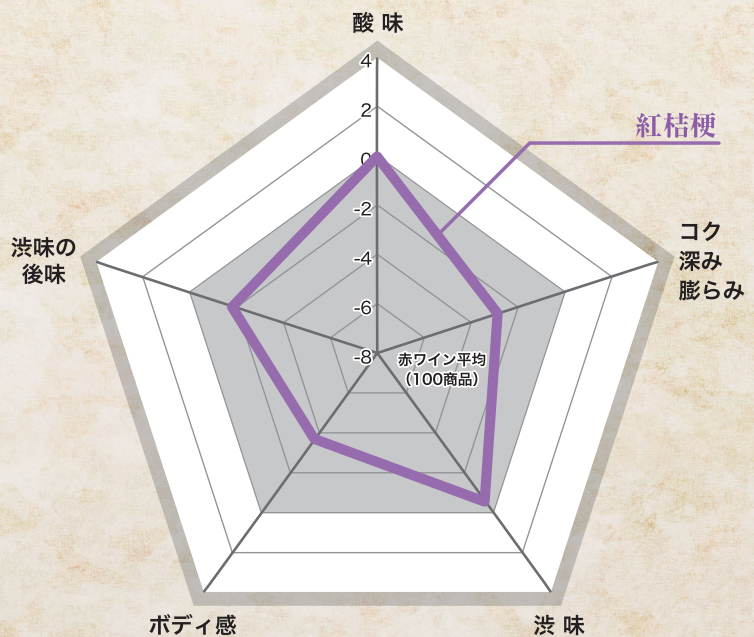
# 小浜温泉ワイナリー 紅桔梗

長崎県時津町産の巨峰のワイン。ワインの色調から「紅桔梗」と名付けました。  
赤ワインの製法ながらタンニン控え目なので、白ワインのような仕上がり。



## 味わいのポイント

口に含んだ時から飲み込んだ後の余韻まで  
全体的におだやかでライトな味わい



## 蔵元 便り

雲仙普賢岳の麓、雲仙市にあるワイナリーです。目指すのは、「長崎県の食材、お料理に寄り添えるワイン」。魚介類や新鮮な野菜たちと楽しめるワインになっています。

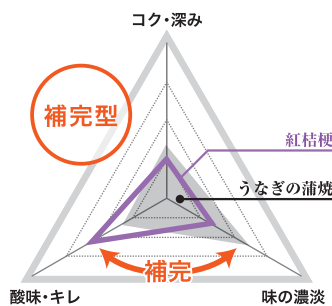
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### うなぎの蒲焼

「味の濃淡」と「酸味・キレ」がお互いを補い合うことで、全体の味わいがまとまる組合せです。

「紅桔梗」の酸味と「うなぎの蒲焼」の濃い味わいがそれぞれを補い合い、全体の味がまとまります。



## ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサで分析し、それぞれのカテゴリ内における「コク・深み」「味の濃淡」「酸味・キレ」の三角形のバランスから、相性のよい組合せを導き出します。

