

広島発

鬼もほろ酔う

神楽ワイン

神楽とともに味わう、
ひろしま安芸高田

KAGURA WINE



神楽ワイン(白) 500ml
1,480円(税込)

<アルコール分 10.5%>
白ワイン特有の軽さと甘味のバランスのとれた極甘口に仕上げました。
色：やや黄色を帯びた、艶のある色合い。
香：熟した黄色の果実のやさしく甘い香り
相性の良い料理：ケーキなどのデザートや、ブルーチーズなどの塩味の強いチーズ。



神楽ワイン(赤) 360ml
980円(税込)

<アルコール分 12%>
主原料：マスカット・ベリー A
フレッシュで若々しい果実味と心地よいタンニンが溶け込んだライトタイプ。
色：紫がかった明るいガーネット色
香：木苺やラズベリーを思わせるあっさりとしたフルーティーな香り
相性の良い料理：焼き鳥、お好み焼き、豚肉のソテー、カマンベールチーズなど。

みよし
広島三次ワイナリーと
神楽門前湯治村との
コラボレーションで生まれた
「KAGURA WINE」

鬼もほろ酔う、美味しいワイン。
三次ワイナリーのブレンド技術を生かし、
爽やかな酸味とジューシーな甘味、
豊かな香りを引き出した
フルーティーなワインです。

