MARGERUM

AMARO

マージュラム アマーロ
サンタ・バーバラ・カウンティ
375ml





アマーロは遅摘みのブドウで醸造されたワインに樽熟成したブランデーで酒精強化し、ハーブ（セージ、タイム、マジョラム、パセリ、レモンバーベナ、ローズマリー、ミント等）、樹皮、根、乾燥オレンジの皮、キャラメリゼしたシンプルなシロップを加えて造られたワインです。その他の素材としては、乾燥したリンドウの根、アンジェリカ、キナ樹皮などがあり、全部で 40 種類の植物がブレンドされ、ワインはソレラシステムを用いて 15 年間熟成されます。
アルコール度数は 23 度、残糖は 16%です。

名前の由来：
アマーロはイタリア語で「苦い」という意味で、食後酒のカテゴリーに入るこのようなワインはアマーロと呼ばれています。

ラベルの由来：
ワインという万能薬を連想させるイメージで、二つの顔を持つ翼の生えた男が頭蓋骨のチェーンの付いた蛇が入ったゴブレットグラスを握って半月の上に立ち、その傍らには一羽の鳥。これ以上ふさわしいイメージがあるでしょうか？！

使用方法：
夕食の後の食後酒としてそのままストレートで（30～60ml）。また、ブラック・マンハッタンのビターな味わいとして理想的です。ベルモットの代わりにこのマージュラムのアマーロを使いましょう。私は個人的にはバーボンの代わりにライ・ウイスキーを使うのが好きです。そしてチェリーではなくレモンゼストを添えて下さい！アップ（シェイクして氷無し）でもオンザロックでも楽しめます。

アルコール度：	23%
生産量：	約 100 ケース
容量：	375ml
参考小売価格：	¥4, 300（税別）

WINE&STYLE　東京都港区麻布十番 1-5-30 2F　tel: 03-5413-8831　||　fax: 03-5413-8833　||　info@winetostyle.co.jp