



MAKE
YOU
CELEB

オズボーン・プレミアム・シェリー酒

エンラマ
EN RAMA シリーズ (辛口・濃厚)

スペイン王室御用達ブランド

OSBORNE

DESDE 1772

珍しい酒精強化フィノ

コキネロ・フィノ
エンラマ

19世紀には当たり前だった17%のフィノを再現したクラシカルなフィノ(アモンティリヤード)。昔ながらの酒精再強化製法で作られています。サンタ・マリア産らしいフィノの良さを最大限に残しつつ、劣化が起こらないので、開封後も長く楽しめます。寿司、ウナギの白焼き、エビ真薯など和食の料理にお勧め！



原産国: スペイン
ソレラ樽数: 115 樽
平均熟成年数: 6.5 年
畑: バルバイーナ
アルコール分 17%
糖分: 0.9g
内容量: 500ml
樽: アメリカンオーク

湿度の高い倉庫で
約12年の熟成

ラ・オンダ・フィノ
エンラマ

横浜開港の際に初めて輸入された「旧ダフ・ゴードン社のソレラ」を引継ぎ、湿度の高い倉庫で平均12年熟成したフィノ。フィノらしさの中にナッティーが効いた深い味わい。ダシの効いた京料理やクラシカルなフレンチに合わせたい1本。セラーか室温で。ワイングラスで是非！



原産国: スペイン
ソレラ開始: 1852 年
ソレラ樽数: 198 樽
平均熟成年数: 12 年
畑: バルバイーナ
アルコール分 16%
糖分: 0.9g
内容量: 500ml
樽: アメリカンオーク

エンラマの最高峰
オズボーン家の秘蔵品

ラ・オンダ・
アモンティリヤード
エンラマ

フィノキントの長期熟成品でラ・オンダ(LA HONDA)とは「深みのある」という意味。注いだそばから芳醇な香りが広がり、熟成感ある味わいと長い余韻はコアなシェリーファンを唸らせる味わい。ブルゴーニュやサン・テミリオン、深古酒好きにもおすすめ。セラーか室温でワイングラスで是非！(冷蔵厳禁！)



原産国: スペイン
ソレラ開始: 1852 年
ソレラ樽数: 194 樽
平均熟成年数: 22 年
畑: バルバイーナ
アルコール分 22%
糖分: 1.6g
内容量: 500ml
樽: アメリカンオーク

※オズボーン社は1772年創業のスペインで2番目に古い由緒ある企業です。同じくスペイン王室御用達イペリコ豚生ハム5Jブランドの親会社でもあります。



株式会社メルクマール

<https://merk-5j.com>

〒104-0045

東京都中央区築地6-23-10 吉岡ビル3階

TEL03-6278-7281 FAX03-6278-7282

▼MORE INFO & ご購入



●シェリー酒

スペインのアンダルシア地方ヘレスとその周辺地域で造られる白ワインの一種。酒精強化ワインに分類され、大航海時代に最も重要なワインでした。

▼OSBORNE 社

