

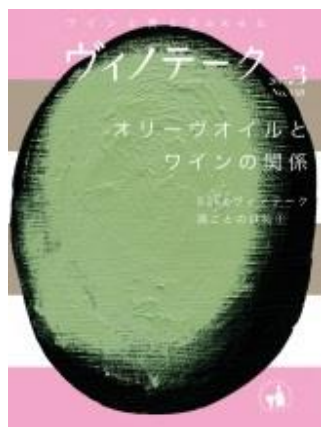
ARCHONTIKO

The Cyprus multi-awarded extra virgin olive oil



アルホンティコ produced by ノベルアグロ

数々の国際賞を受賞しリッチでエレガントな風味。アルカリ性の土壌で育ったオリーブは手摘みで収穫、リンゴとビワ、野生のハーブの残り香が印象的、酸度は0.1%以下、過酸化価指数は5.5。早摘みのオリーブの味のフルーティーな味わいとバランスのよい上品な甘みが特徴。コロネキ種100%。



Tasting by
Mr.Shinya TASAKI

ワインと食と酒の情報誌ヴィノテーク2017年3月号にてテイステイングコメントが掲載されました。



Archontiko Tasting Note By Mr.TASAKI

色調はイエローとグリーンがバランスよく調和しており、グリーンアスパラガスの香りやオレンジの葉、セルフィユや、ほのかにバジルのようなハーブ香、加えて、カシューナッツ、ピーナッツなどのナッツ香、スイカズラなどの花、ミネラル香などが感じられる。味わいはまろやかでふくらみがあり、粘着性が豊かでなめらかさを含んでおり、余韻にもナッツのフレーヴァーが持続する。

Food & Wine Marriage with Archontiko by Mr.TASAKI

金目鯛のような脂のふくよかな魚のローストなど実のよく合う。地中海沿岸地域で造られているふくよかな味わいの白ワインなどを合わせる。