

SECO DRY
VERMUT
LUSTAU
Dry

Herbs

Dry Sherry

Spices

Cheers!



新感覚
シエリー
ベルモット

キリッと辛口！爽やかなハーブかおる

Dry & Fresh



NEW

Lustau Vermut Blanco Dry

ルスタウ・ベルモット・ブランコ・ドライ



Lustau Vermut Blanco Dry

ルスタウ・ベルモット・ブランコ・ドライ



上品でフローラルなアロマをベースに、ほのかに柑橘系や潮風の香りを伴った深みのあるハーブのニュアンス。フレッシュながら骨太でドライな口当たり。ほろ苦さとわずかな塩味が心地よく、爽やかな余韻を楽しめます。



ベースシェリー

マンサニーリャ



ボタニカル

ニガヨモギ、タイム、マジョラム、カモミール、オレンジピール



おすすめの飲み方

マティーニ、トニック割り+レモン or オリーブ

Lustau Vermut Blanco

ルスタウ・ベルモット・ブランコ



フィノのナッツのようなニュアンス、モスカテルのフローラルなアロマをベースに、ほろ苦いハーブや爽やかな柑橘系の風味が複雑に折り重なる。ニガヨモギの特徴的な苦みとモスカテルの優しい甘みが見事に調和しています。



ベースシェリー

フィノ、モスカテル



ボタニカル

ニガヨモギ、リンドウ、マジョラム、カモミール、ローズマリー、オレンジピール、アンジェリカ



おすすめの飲み方

オンザロック+オリーブ、
トニック割り+レモン or ライム

Lustau Vermut Rosado

ルスタウ・ベルモット・ロサード



さまざまボタニカルが折り重なった複雑かつフローラルなアロマ。フレッシュな甘酸っぱいイチゴのようなフレーバーに、バニラなど甘くコクのあるスパイス、そしてフィノの程よいナッツ感が加わり、余韻まで長く続きます。



ベースシェリー

フィノ、モスカテル、ティンティーリャ・デ・ロタ(赤ワイン)



ボタニカル

ニガヨモギ、カルダモン、カモミール、バニラ、ナツメグ



おすすめの飲み方

トニック割り+ピンクグレープフルーツ or スイカ

Lustau Vermut Rojo

ルスタウ・ベルモット・ロホ



赤みを帯びたマホガニー色。スモーキーな樽の風味をベースに、熟した果実の甘いアロマと柑橘やハーブのニュアンスが見事に調和している。ほろ苦い余韻の中には、デリケートながらハッキリとしたナッツの風味を感じます。



ベースシェリー

アモンティリャード、ベドロ・ヒメネス



ボタニカル

ニガヨモギ、コリアンダー、リンドウ、セージ、オレンジピール、オレガノ、アンジェリカ、ナツメグ、キナ、シナモン



おすすめの飲み方

ジンジャーエール割り+オレンジ