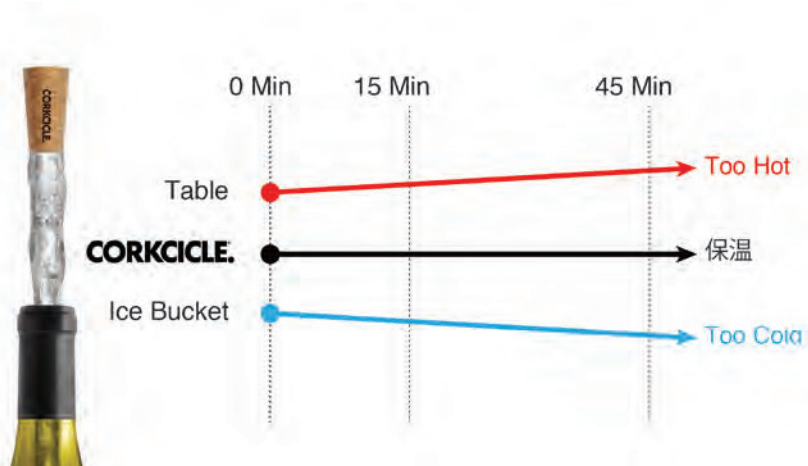


CORKCICLE® Wine Chiller

『CORKCICLE (コークシクル)』はすべてここから始まりました

『CORKCICLE(コークシクル)』の創業者 Ben がガレージでワインを飲みながら日曜大工している時、次第に温くなっていくワインをみて、一定の時間、手軽に適正温度に保つにはどうしたらいいか？その時ふと思いついたのがこの『CORKCICLE Wine Chiller』。コルク (Cork) の先に溶けない氷柱 (Icicle) がくっつけば温くなりすぎず、冷たくなりすぎない美味しいワインを飲める！そして、試作を重ね、Corkcicle Classic が完成しました。ブランド名も【Cork+Icicle】から【Corkcicle】と名付けられました。



Perfect Wine Every Time

『赤ワインは常温で、白ワインは冷やして』とよく言われますが、これはフランスの気候での常識という事をご存知でしょうか？ワインはその魅力が最大限に発揮される適正温度があるとされています。

また、ワインの温度により味わいの変化します。例えば甘辛度は温度が高めの場合は甘みが強くなり、低めの場合はすっきりした味わいになります。渋みに関しても温度が高めの場合はまるやかになり、低めの場合は渋みが強くなります。美味しいワインも適温で飲まなければ本来の美味しさを感じられないのです。

■赤ワインの飲み頃温度

ライトボディー (軽口)	10°C~12°C
ミディアムボディー (中口)	13°C~16°C
フルボディー (重口)	16°C~18°C

■白ワインの飲み頃温度

甘口	5°C~8°C
辛口	7°C~14°C

■スパークリングワインの飲み頃温度

5°C~8°C

■ロゼの飲み頃温度

7°C~14°C

Corkcicle Wine Chiller が 1 本あれば手軽に適温に冷やしたワインを 45 分から 1 時間、ワインが美味しく飲める温度を保ちます。ハウスパーティーだけでなく、ピクニックや BBQ、どこでもパーフェクトのワインを楽しむ事が出来ます。

