

WEEK947(天満 2026/4/20-26・なんば 4/26-5/2・天王寺 5/3-9)

ご来店ありがとうございます。日本一敷居の低いワインバー  
ラブワインへようこそ!! BGMはタンゴです♪



今日のワイン  
データ (PDF)

Wine Menu

◀ Scan ME!



What's luvwine?

한국어

English/中文

◀ Scan ME!

今週は、  
スペイン

Wine of this Week is

Spain



来週は、  
アメリカUSA

Wine of next Week is

USA



天満市場で創業 20 年! 「お気軽高級ワイン」  
がコンセプトのお店です

お酒はワインオンリー、週変わりで 8 種類。  
定価 1 万円超の高級ワインをグラスで飲めるのは  
日本でもラブワインだけです。しかも **世界最安値**。

ワインは量り売り、種類は最低限、のコスト管理  
で日本一お得な価格を実現。なんと **定価も公開!**

毎週通えばほぼソムリエ。年間 **400 種**以上のワイン  
からあなたの運命のワインに出逢えます。

ぜひ、色々飲み比べしてみてください。

お店は、天満、天王寺、なんばと、東京白金台にあ  
ります。

### ワインのうんちく💡

ご存知ですか? 飲食店のワイン価格は通常、  
定価の **2 倍**から **4 倍**なんです。ラブワインは定価  
プラス千円のみ。グラスの価格もコスパ世界一。  
ワインは一期一会! お気に入りワインは、ケース  
でご注文→送料無料で自宅までお届けします。  
初回ご注文で、おうちでワインスターターキット  
プレゼント🎁! 公式 LINE からご連絡ください。



LINE と  
募集中

ワイン統括  
おむさん



もだち

なんでも  
きいてな

※テーブルチャージとして 330 円を頂いております (小皿付)  
※ ¥330 cover charge (includes small appetizers)

【価格は全て税込です】

WEEK947(天満 2026/4/20-26・なんば 4/26-5/2・天王寺 5/3-9)

泡SP クラス  
Sparkling

ロジャークラート  
カバロゼ・ブリュット

とりあえず泡! 【税込価格】



グラス : 700 ボトル : 3360 定価 : 2360 (通常価格 G1000/B5900)

品 種 : ガルナッチャ 85% / モナストレル 10% / ピノノワール 5%

タイプ : ロゼ・辛口

産 地 : ペネデス

味わい :

フレッシュな酸味と赤いフルーツの豊かな果実味が広がります。余韻にかけて溶け込んだ心地良いタンニンがアクセントになり、切れ味のよい後味が感じられます。

醸造等 : 発酵 : 1-2.5 ヶ月 / 瓶内二次発酵の後、14-18 ヶ月瓶内熟成

飲まないともったいない!

定価1万超えのワインが、グラス価格世界最安値!

ボデガス イビニェド

赤S クラス  
Red

アウサス 2019



グラス : 1800 ボトル : 14200 定価 : 13200 (通常価格 G4800/B26400)

品 種 : テンプラニーリョ 100%

タイプ : フルボディ

産 地 : スペイン

あのウニコの名匠がてがけるアウサス! パーカー95点!

味わい :

熟した果実の香りにハーブやオークのクリーミーなアロマ。果実味とスパイスが一体となり深みのあるタンニンが力強く広がりながらも主張しすぎずエレガントに続いていく。◆パーカーポイント 95 ◆ペニンガイド 95

醸造等 : 標高 : 950m / 発酵 : ステンレス & コンクリートタンク

熟成 : フレンチオーク 15 ヶ月 (新樽率 35%)



アウサス 2019 (ボデガ・イ・ビニェド / スペイン / D.O.リベラ・デル・ドゥエロ)

名門ウニコを25年造り続けた名匠が、真に造りたかったワインをグラスで体験!



今回はスペインの傑作!  
『アウサス 2019』です。  
名門『ベガ・シシリア』でウニコを25年造り続けた  
名醸造家、ハビエル・アウサスが、本当に造りたかった  
ワインを自らのプロジェクトで実現。  
リベラ・デル・ドゥエロの優れたテロワールを、彼独自の解  
(インテルプレタシオン)で表現。テンプラニーリョ100%から  
造られる、凝縮した果実味と洗練されたタンニンの調和。  
定価13,200円の高品質なワインを、  
今回は『赤Sクラス』として特別に提供。  
この素晴らしい体験を、グラス1800円(税込)で  
絶対に飲むべき一本です!

ラブワイン天満本店 - 日本一敷居の低いワインバー - 定価公開 - ビールおまへん

WEEK947(天満 2026/4/20-26・なんば 4/26-5/2・天王寺 5/3-9)

## 今週の白ワイン White wine of this week

【税込価格】

### 白B2 クラス カン アシャルテル ブランコ White



グラス：1200 ボトル 4960 定価：3960 (通常価格 G1500/B9900)

品 種： マルヴァジ アパシナルアフェール/ジロアス/ヴァイオエ/プレサルアラ

タイプ： 辛口

産 地： バレアス諸島州マヨルカ島 / IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ

味わい：

柑橘類、ビワ、桃のようなエレガントで力強く芳醇なアロマ。甘いスパイスのニュアンス。濃厚でコクのある味わい、爽やかさを添える心地よい酸味。完熟した核果、桃、そして地中海を思わせるハーブの風味が際立ちます。

醸造等：熟成：ステンレス・フレンチオーク樽6ヶ月

### 白B1 クラス ビルヘン・デル・ガリル バルドガリルゴデーリョ 2024 White



グラス：1200 ボトル 3970 定価：2970 (通常価格 G1400/B8800)

品 種： ゴデーリョ 100%

タイプ： 辛口

産 地： バルデオラス

味わい：

高級品種ゴデーリョのなめらかな白ワイン。柑橘系と魅惑的な花の香り、桃やミネラルのアロマ。青リンゴやライムなどのフレッシュな味わい。シュール・リーにより複雑さが生まれ、なめらかなテクスチャーと長い余韻が印象的です。

醸造等：発酵：14日間 / 熟成：フレンチオーク3ヶ月

### 白A クラス C.V.N.E. (クネ) クネアスアブランコ White



グラス：700 ボトル 2990 定価：1990 (通常価格 G1100/B5970)

品 種： ビウラ 100%

タイプ： 辛口

産 地： リオハ・アルタ

味わい：

完熟した青りんご、洋ナシ、バナナ等のフルーツと樽発酵由来のシナモン  
柔らかい口当たりで、クリーミーさがあります。フレッシュな酸味と丸みのある果  
実味のバランスがよく、甘いスパイスを思わせる余韻があります。

醸造等：手摘み / 樽熟成5ヶ月 瓶熟成3ヶ月

WEEK946(天満 2026/4/14-19・なんば 4/19-25・天王寺 4/26-5/2)

## 今週の赤ワイン Red wine of this week

【税込価格】

赤C  
Red

ビルヘン・デル・ガリル

### アビレイラメンシア 2020



グラス：1500 ボトル7270 定価：6270 (通常価格 G2500/B16500)

品 種： メンシア 85%/ ガルナッチャティントレラ 10%/ 他 5%

タイプ： フルボディ

産 地： バルデオラス

味わい：

完熟した赤と黒の果実の香りがあり、スミレなどの華やかさと若干のスパイスが感じられます。フレッシュさのある口当たりで、ミネラル感を伴ったフルーティーでシルキーなタンニンと爽やかな長い余韻があります。

醸造等：樹齢 50 年 / 手摘み / 発酵：ステンレス 15 日全房醗酵、樽熟成 12 ヶ月

赤B  
Red

ボデガス ヴィルヘン デラ シエラ

### アルバダティント 2024



グラス：1200 ボトル4300 定価：3300 (通常価格 G1400/B8250)

品 種： 古木のガルナッチャ 100%

タイプ： ミディアムフル

産 地： アラゴン州カタラト地区 / DOカタラト

味わい：

古木のガルナッチャ使用。濃いレッドチェリー色で、赤系・黒系ベリーの濃密なアロマと、かすかにスパイス、バニラと革のニュアンスが感じられます。濃厚でありながらバランス良く構成されており、重すぎないのが嬉しい。著名批評家からも高い評価を得ているワインです。

醸造等：樹齢：85 年以上 / 手摘み / 発酵：7 日間 / 熟成：コンクリートタンク 150 日

赤A  
Red

ボデガス ロケッタ

### マスオリベラスティント 2023



グラス：700 ボトル2870 定価：1870 (通常価格 G1000/B4680)

品 種： テンアラリーニョ 100%

タイプ： ミディアム

産 地： カタルーニャ州マシレーサ / DOカタルーニャ

味わい：

チェリーレッドの色合いに、野生のベリー系フルーツのニュアンス。エレガントな骨格、バルサミックでほのかな樽のニュアンスとなめらかな味わい。名門ボデガの上質なブドウから造られています。余韻で再びマルベリーや黒さくらんぼの響きを感じさせます。

醸造等：発酵：管理された温度で小さな木樽で発酵

熟成：