

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→送料無料でご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
Sparkling

イ・タント・ヴィンズ

とリアえず泡!【税込価格】

マルサラダブリュットナチュレ NV

グラス : 1200 ボトル : 4190 定価 : 3190 (通常価格 G1400/B7500)

品 種 : チャレブ50%、マカバ25%、パレリャダ25%

タイプ : 辛口

産 地 : カタルニャ州タラゴナ県テラス・ダ・レブラ地域テラ・アルタ/DOカバ

味わい :

輝きのある黄金色。ボンタンやグレープフルーツなどの柑橘類のアロマにハーブのニュアンス。口当たりはドライで切れ味があり、華やかさと伸びのある酸味のバランスが心地良く、ほろ苦さを伴った余韻があります。

醸造等 : 0

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
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!



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 アパシナルアファール/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・テ・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 ボデガ・ソモス ソモス シャルドネ White



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

品 種： シャルドネ 100%

タイプ： 辛口

産 地： アラゴン州ウエスカ県 / ソモンターノ地域 / DOソモンターノ

味わい：

南国フルーツ、ローストしたアーモンドのニュアンス。ふくよかな果実味と柔らかな酸、長い余韻が特徴です。澱とともにフレンチオークで4ヶ月熟成(シュール・リー製法)しており、独特のコクが感じられます。

醸造等：熟成：フレンチオーク4ヶ月

白A クラス ボデガスアニャダス カレ ブランコ リアス White



グラス：700 ボトル 3530 定価：2530 (通常価格 G1300/B7500)

品 種： ガルナッチャ・アラカ60%、シャルドネ40%

タイプ： 辛口

産 地： アラゴン州サラゴサ県 / カリニナ地方 / DOカリニナ

味わい：

黄金色。青リンゴ、シトラスなどのアロマ。果実味とクリアな酸味とのバランスが良く、適度なボディで飲みやすいワインです。「ソブレ・リアス(シュール・リー)」が施されており、澱が分解されて生じるアミノ酸や多糖類がワインに溶け込み、独特の旨味と複雑で魅力的な後味が特長です。

醸造等：発酵：最高22℃で2ヶ月 熟成：澱とともにステンレスタンク

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クラス ボデガス ムルア Red ムルアレゼルバ 2017



グラス：1500 ボトル79300定価：6930 (通常価格 G2700/B16900)

品 種： テンアラニーヨ92%、グラシアノ&アス108%

タイプ： フルボディ

産 地： バスク州アラバ県リバ・アラバ地域 /Docaリバ

味わい：

長期樽熟成による複雑で奥行きのある風味。熟した果実のふくよかな味わいに、樽由来のスパイスやバニラのニュアンスが重なり、エレガントさを展開します。まろやかなタンニンと長い余韻が広がり、ゆっくりとワインそのものを味わいたい方に最適。熟成による調和と深みが印象的な、上質なレゼルバです。

醸造等：発酵：仏米オーク / 熟成：仏米オーク 20 か月後、5年間の瓶内熟成。

赤Bクラス ボデガス ヴィルヘン デラ シエラ Red 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： アラゴン州カタラ地区 /DOカタラ

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クラス ボデガス ロケッタ Red 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： テンアラニーヨ 100%

タイプ： ミディアム

産 地： カタルーニャ州モンレサ /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、パ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：