

WEEK942(天満 2026/3/16-22・なんば 3/23-29・天王寺 3/30-4/5)

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♪



What's luvwine?

한국어

English/中文

◀ Click ME!

今週は、
スペイン
Wine of this Week is

Spain



来週は、
オーストラリア
ニュージーランド
Wine of next Week is

Australia & NZ



ラブワインは、天満で20年続く「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**破格**です。

グラスワインは計量し、種類も限定したコスト管理
で日本一お得な価格を実現。定価も公開しています。

毎週通えばほぼソムリエ。年間**400種**以上のワイン
から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】

WEEK942(天満 2026/3/16-22・なんば 3/23-29・天王寺 3/30-4/5)

とりあえず泡!

泡SP
Sparkling
クラス

ラヴェントス・ロセル
カバ マノス ブリュット

【税込価格】



グラス : 1000 ボトル : 4410 定価 : 3410 (通常価格 G1300/B8500)

品 種 : マカベオ、パレリャータ、チャレッコ、シャルドネ

タイプ : 瓶内二次発酵 / 辛口

産 地 : カタルーニャ州 / ペネデス

味わい :

フレッシュな酸と軽い果実味が調和。柑橘や白い花の華やかな香りに、ほんのりプリオッシュのニュアンス。きめ細かい泡が心地よく、アペリティフにも最適な一本。爽快感と親しみやすさを兼ね備えた、日常の食卓にも寄り添うカヴァです。

醸造等 : 土壌 : 小石を多く含んだ粘土石灰岩質

赤Sクラスは原価50%超え!

定価1万超えのワインが、グラス価格世界最安値で飲める



赤S
Red
クラス

アステル
アステル エル エスピノ



グラス : 1800 ボトル : 12880 定価 : 11880 (通常価格 G4450/B23760)

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

味わい :

濃いルビー色。香りは森の果実、レッドカラント、クランベリー、コーヒー、甘草、ピーマンなどのアロマ、その力強さ際立つ香り。口に含まると、フレッシュでバランスの取れた味わいが広がり、繊細で滑らかなタンニンがボディに優雅さを与えます。

醸造等 : 標高 : 780m 発酵 : フレンチオーク 60日 / 熟成 : 新樽 16カ月 澱引 x 3回

複雑な香りと優雅でなめらかな味わい

アステル エル エスピノ

定価 ¥11,880 のスペイン銘醸をグラス1,800円で!

今回はスペインの至宝!

『アステル エル エスピノ』です。
カスティーリャ・イ・レオン州アングイスの、
テンプラニーリョ100%を使用したフルボディ。
黒系果実の凝縮したアロマに、スパイスやトーストの複雑なニュアンス。
力強くも洗練されたタンニンと、長い余韻が魅力。
定価11,880円の銘醸を、グラス1,800円は超お得です!

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

今週の白ワイン White wine of this week

【税込価格】

白B2 クラス マルケス・デ・イルン White マルケス デイルン ベルデホ



グラス：1200 ボトル 4850 定価：3850 (通常価格 G1500/B9620)

品 種： ベルデホ100%

タイプ： 辛口

産 地： カスティーリャイレオン州/ルエダ

味わい：

やや濃いレモンイエロー。粘性が柔らかい印象。南国フルーツの奥行きのあるアロマ。グレフルやカシスの新芽のスッキリとしたニュアンス。アタックは強く、一杯に熟したフルーツの芳醇なアロマが広がり絹のように滑らかで優しい酸味

醸造等： 標高：750m/ 樹齢：40年以上 / 熟成：3ヶ月

白B1 クラス ボデガス・ヴィルヘン・デ・ラ・シエラ White アルバダ ブランコ



グラス：1200 ボトル 4300 定価：3300 (通常価格 G1300/B8250)

品 種： 古木のマカベオ100%

タイプ： 辛口

産 地： アラゴン州/カタラユド

味わい：

緑がかった濃い黄金色。熟した白い果実やバナナ、メロン、レモンのアロマ。果実味豊かな味わいでフィニッシュも長く、この価格とは思えない完成度の高みです。パエリアや魚介類はもちろん、白い肉料理にも。

醸造等： 手摘み 標高：900～1100m/ 樹齢：35年以上 発酵：5週間 / 熟成：100日

白A クラス ボデガ・ソモス White グラリマ ホベン ブランコ



グラス：700 ボトル 3310 定価：2310 (通常価格 G1000/B5780)

品 種： シャルドネ80%、ケヴェルツトラミネール20%

タイプ： 辛口

産 地： アラゴン州/ソモンターノ

味わい：

淡いレモンイエロー。パイナップルやパッションフルーツなどのアロマに、オレンジの花のニュアンスを感じます。とろりとした丸みのある果実味と、力強くもフレッシュな酸味があります。

醸造等： 熟成：フレンチオーク3カ月 / 発酵：4時間低温浸漬マセレーション / セメント

今週の赤ワイン Red wine of this week

【税込価格】

赤C Red クラス ボデガス・アニャダス カレフィンカバンカレス



グラス：1500 ボトル6500 定価：5500 (通常価格 G2100/B13750)

品 種： ガルナッチャ100%

タイプ： フルボディ

産 地： スペイン

味わい：

古木から採れるブドウは重厚でありながら上品な仕上がり。熟したベリーやプラムの濃縮されたアロマ。カカオやコーヒー豆のニュアンス。空気に触れて開くとハーブやスパイスの香りが立ち上がる。樽香も上品、まろやかでシルキーなタンニンとジューシーな果実味のバランスが良く、上質な口当たりです。

醸造等：標高：600～800メートル/樹齢：80年以上 熟成：フレンチオーク 12 ヶ月

赤B Red クラス ボデガ・ソモス ソモスヴァリエタレスティント



グラス：1200 ボトル4190 定価：3190 (通常価格 G1400/B7980)

品 種： テンアラニーリョ42%、シラー38%、メルロー20%

タイプ： ミディアムフルボディ

産 地： アラゴン州/ソモンターノ

味わい：

バイオレットの反射を伴う、非常に綺麗なチェリーレッド。熟したベリーのフルーティーなアロマ。クローブや黒コショウなどのスパイシーなニュアンス。リッチで丸みを帯びた味わいに、ほどけるようなタンニン、鼻を通る余韻には香ばしいロースト香。2つの有名コンクールで金賞受賞。

醸造等：樹齢：80年以上/熟成：フレンチ&セメントタンクで8ヶ月/瓶内熟成4ヶ月

赤A Red クラス ボデガ・ソモス グラリマホベンティント



グラス：700 ボトル3310 定価：2310 (通常価格 G1000/B5780)

品 種： メルロー50%、テンアラニーリョ50%

タイプ： ミディアムボディ

産 地： アラゴン州/ソモンターノ

味わい：

煌きがある綺麗なチェリーレッド。キイチゴやアメリカンチェリー、赤い花のフローラルが複雑に力強く構成されています。滑らかでハッキリとした果実味と、サラサラとしたタンニンがあり、余韻には花を感じます。

醸造等：発酵：低温マセレーション後、ステンレス 熟成：フレンチオークで3ヶ月