

ファッフ キュヴェ・ジュピター リースリング アルザス (2019)

9270521

カーヴ・デ・ヴィニユロン・
ドゥ・ファッフェンハイム

フランス



仕様

地域：フランス / アルザス

原産地呼称：フランス / A.O.P.- アルザス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: 輝きがあり透明、淡く光沢のある黄色。ドライでエレガント、すばらしく上品なブーケを示し、ミネラル（火打石）を含む。フローラルでフルーティーなアロマ（柑橘類）、松脂、シナモンの特徴を持つ。

合う料理: お寿司やお刺身、巻き寿司などの魚介類

葡萄品種: 100% リースリング

畑 / 醸造方法

土壌: 石灰岩と白亜粘土質土壌

醸造: やさしく空気圧による直接圧搾（最高品質のジュースを確保するために垂直ドレーンを使用）、清澄、温度管理し発酵を行う、澱引きし、ファイン・リーと共に4ヶ月間熟成。瓶詰め前に5ヶ月間桶で熟成。