



仕様

地域：イタリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.4%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 麦わらの様な黄色で、クリアー。グラスに残る レッグスでアルコールの高さがわかります。フルーティーなノーズはライチをはじめとするエキゾチックな含みを持つ多層のアロマを有し、口に含むと酸を伴って複雑さを示し、余韻は長く伸びていきます。この品種をドライに仕上げることで、ワインには華奢で女性的な特徴が出ています。

合う料理 シーフード。アジアの料理、ブルーチーズ、フォアグラ、クリーミーなデザート等と。ユニークなスパイスさのために、ワインだけで楽しむこともできます。

葡萄品種 100% ゲヴェルツトラミネール

畑 / 醸造方法

醸造 フランス産のトノーと呼ばれる樽で、野生酵母で発酵。まず荒い 澱を澱引きし、細かい澱と共にマロラクティック発酵を行います。その後、短期間の瓶内熟成が なされます。

SO2: 106mg/L