

# ファッフ キュヴェ・バッカス ゲヴェルツトラミネール (2019)

9305723

カーヴ・デ・ヴィニュロン・  
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： ゲヴュルツトラミネール

テイスト： 甘口

アルコール度数： 14%

サーブ温度： 8°Cから10°C

容量： 750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** “ゲヴェル”はスパイスを意味し、品種の特徴をよく表している。パインアップルやライチのような、力強い果実の風味を示し、バラの花びらの含みも感じられ、ナツメグや白胡椒のスパイスを呼び起す。非常に力強いノーズは、スパイス、サルタナ、マルクなどの典型的なアロマが展開する。ほのかなバラの花びらの含みは、フレッシュさや洗練された特徴を際立たせ、力強く、喉の渇きを癒すような味わいへと続く。見事なバランスと豊かさを持ち、とても表情豊か。スパイスを感じさせ、ハチミツの含みを伴う。長い余韻のアロマは、とてもフレッシュな味わいといっしょに続き、葡萄品種の典型的な特徴を表している。

**合う料理** スパイスの効いた料理（辛いラーメン）や生姜入りの料理などと好相性  
**葡萄品種** 100% ゲヴュルツトラミネール

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩と石灰粘土質土壤

**葡萄畠の位置** 南アルザス-ファッフェンハイム

**収穫** 手摘み

**醸造** 直接バルーン型圧搾機で圧搾を行い（高品質の果汁を得る為に垂直に排出する）、清澄化し、温度管理した発酵を行い、濾過する。4ヶ月間シュール・リーを行う。

**熟成** 瓶詰前に桶で5ヵ月熟成

**酸度** 3.55 g/L

**PH** 3.50

**残糖度** 15.22g/L