



仕様

地域：ハンガリー / ハヨーシュ・バヤ

原産地呼称：ハンガリー / OEM

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：甘口

アルコール度数：9.0%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：500ml

説明

ハンガリーワインの歴史は長く、古代ローマ人が葡萄を栽培し、5世紀には多くの葡萄園があったと記録されています。ワイナリーはハンガリー南部の、西にドナウ川が流れ、南はセルビア国境に接しているハヨーシュ=バヤ地区にあります。高品質のカベルネ・ソーヴィニヨンは2020年11月4日の早朝、-4.4℃の霜が降りるほどの気温の中で収穫。凍った葡萄はそのまま圧搾され、濃密な甘い果汁から極上の赤ワインが完成しました。デザートワインとして最適。

※500ml商品です

ハンガリーの希少なワイン 気温零下3.5℃の凍りつく様な夜、この甘口のワインのためにカベルネ・ソーヴィニヨンが収穫される。この葡萄は凍った状態で圧搾される為、ワインになる素晴らしい糖度を含有する、濃縮度の高いマストができる。ハノスにあるピーロートのハンガリーのワイナリーでヘッド・ワインメーカーを務めるアンドラス・シャウアーは、次の様に特徴付けた。濃い赤色をし、赤い色のベリー類の素晴らしいアロマ、柔らかいタンニン、ハニーの様な甘味を持つ。希少なごちそうワイン！

テイスティングノート ガーネット色。香り高く、表情豊かで複雑。クローブ、カラント、レーズンの芳香、軽い酸味と高貴な甘味が長い余韻の後味。

相性の良い料理 フルーツ、チョコレートムースなどのデザート、チーズと好相性。食後酒としても最適。