



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

パナメラワインは、カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラル・コーストアペラシオンからの厳選されたブドウ畑から造られる。各ワインは本来の品種の特徴と風味が反映されるよう造られる。毎日の楽しみにパーフェクトなワイン。

**テイスティングノート** 鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、リンゴ、梨の生き活きとしたアロマが立ち上り、ほのかなバニラとシナモンを伴う。熟した梨と、マイヤーレモンの美味しい風味に、キャラメルを少し含む。テクスチャーは豊かでまろやか、キリッとした後味へと続く。**合う料理** ハーブチキンのオープン焼き、グリル/茹でたサーモン、マカロニ&チーズ、シーザーサラダ

**葡萄品種** シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 2019年末から2020年にかけては、ほとんど雨が降らない状態で始まり、その結果、冬は例外的に乾燥し、適度に冷え込んだ。この2つの要因により、生育期のスタートが遅くなった。春は穏やかで、6月には数日暖かい日がありました。開花と結実はずっくりで、生育は例年通りとなった。収穫は例年の8月第3週の開始日辺りに始めることができた。シャルドネは、生き生きとした果実のアロマと風味を持つ。

**熟成** ステンレス・スチールタンクで発酵、樽熟成

**酸度** 5.50g/L

**PH** 3.49g/L

**残糖度** 5.40g/L