



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°C

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畠から造られる。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、梨の活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ブン焼き、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

畠 / 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。開花と結実はゆっくりで、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・スティールタンクで発酵、樽熟成

酸度 5.50g/L

pH 3.49g/L

残糖度 5.40g/L