

# ファッフ キュヴェ・バッカス ゲヴェルツトラミネール (2020)

9315862

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

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

«60年以上前に設立されたラ・カーヴ・デ・ヴィニュロン・ド・ファッフェンハイムは、アルザスの葡萄畠の宝石の一つ。ファッフェンハイムは、コルマールから南へ数キロ離れたアルザス南部のテロワールを表現している。»

**ティスティングノート** 鮮やかで澄んだ黄金色。凝縮したノーズを示し、ゲヴュルツトラミネール特有のスパイス、サルタナ、マール（ブランデーの一一種）のアロマが展開する。バラの花びらのような、いくつかの花の含みが、フレッシュさと洗練された特徴を与える。最初力強く感じるバランスの良い味わいは、次第に喉の渴きを癒してくれ、口中に広がる。表情豊かで、スパイスを想起させ、ハチミツのニュアンスを伴う。見事なフレッシュさと、芳醇なアロマが長く続く。

**合う料理** アペリティフとして、またフルーツパイなどのデザートとよく合う。ロックフォールやブリーのような風味豊かなチーズ、ロブスター、スパイスの効いた料理、エキゾチックな料理などとも好相性。

**葡萄品種** 100% ゲヴュルツトラミネール

## 畑 / 釀造方法

**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ヶ月熟成

**酸度** 3,55 g/L

**pH** 3.50

**残糖度** 15.22g/L