



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：シュナン・ブラン マスカット（ミュスカ）ヴェルデーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

ティスティングノート パイナップル、白桃、ほのかなプラウンスパイスのまっすぐな芳香を示し、繊細かつ大胆さを感じる。快い密度とボディを持ち、パイナップルとたっぷりの蜜を持つリンゴの爽やかな風味を表す。カリフォルニアの様々な畑から収穫された葡萄を、ステンレスタンクと一部樽で発酵している。シュナン・ブラン、マスカット、ヴェルデーリョが見事に融合した、芸術的ブレンド。繊細で柔らかな口当たりと、爽やかな酸味のバランスが素晴らしい。

合う料理 醋豚やパッタイなどのアジア料理、ブリーやモツアレラ、山羊のチーズなどのソフトチーズと好相性

葡萄品種 シュナン・ブラン 90%、マスカット 7%、ヴェルデーリョ 3%

サーヴする温度 冷蔵庫で2時間から2時間半ほど冷やしてお召し上がりください。

サスティナブル認証 ナバ・グリーン・ワインアドバイザリーアカデミー認証

畠 / 釀造方法

釀造 圧搾し、果皮といっしょに95%ステンレスタンク、5%オーク樽で発酵。

熟成 5%樽、95%ステンレスタンクで4ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.42g/L

残糖 1.50g/L