パナメラ シャルドネ (2021)

9344862

パナメラ

アメリカ



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： 13.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな金色。マイヤーレモン、洋ナシ、リンゴのアロマを示し、バニラとシナモンを伴う。熟した洋ナシ、マイヤーレモンとクリーミーなバタースコッチ飴の美味しい風味が広がり、テクスチャーはリッチでまろやか、すっきりとしたフィニッシュが続く。
合う料理 チキンのハーブ焼き、サーモンのグリル/ポーチドサーモン、マカロニ・チーズ、シーザーサラダなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール カリフォルニア
気候 乾燥
地質 多様な土壌
収穫 機械
醸造 ステンレスタンクで発酵
熟成 60%フレンチ、40%アメリカンオーク樽で3-5ヵ月熟成

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp