



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：13.0%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

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 ハーブで焼いたチキン、グリル/蒸したサーモン、マカロニチーズ、シーザーサラダなどと好相性
葡萄品種 90%シャルドネ、10%様々な白葡萄

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールドメダル&タイ料理に合うワイン、中華料理に合うワイン選出！