



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. カーネロス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ゲヴェルツトラミネール ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート バニラ、クレームブリュレ、焼きリンゴのアロマが勢いよく広がる。フルボディで濃厚な味わいは、パイナップルやトーストしたオークと素晴らしく調和しており、バランスの良い酸味が感じられ、滑らかなフィニッシュが長く残る。

合う料理 チーズ、シュリンプ・スキャンピ、デーツのベーコン巻きなどと好相性、またそのままでも愉しめる。

葡萄品種 シャルドネ 96%、ヴィオニエ 3.5%、ゲヴェルツトラミネール 0.5%

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 カーネロス

収穫 手摘み

醸造 フレンチとアメリカンオーク樽で発酵

熟成 樽熟成

酸度 6.10g/L

PH 3.44

残糖度 1.50g/L