パナメラ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9344961

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：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.9%

サーブ温度： 14℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フルボディで力強い一本。バニラや熟した赤果実のアロマを示し、黒胡椒が続く。口に含むと濃厚な味わいが広がり、バニラ、赤果実、スパイスの含みが続く。
合う料理 グリル肉や濃厚な料理などと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 87%、メルロー 13%

***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。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラル・コーストのアペラシオン内の厳選された葡萄畑から造る。ラザフォード・ランチ・ワイナリーでナパ・ヴァレーのワインメーカーが醸造し、瓶詰を行う。ワインは品種の特徴や風味を忠実に表現している。デイリーワインに最適。
気候 地中海性気候
地質 砂質、粘土、砂利質土壌が混ざる
収穫 機械
醸造 ステンレスタンクで発酵
熟成 オーク樽で18ヵ月熟成

酸度 0.79g/L
PH 3.91
残糖度 8.25g/L

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