ベンベルグ ラ・リンテルナ シャルドネ #1 (2022)

9354713

ベンベルグ・エステート

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ / ウコ・ヴァレー

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： 14.0%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはリンゴ、ハチミツ、ミネラル、タラゴン、アニシードを示す。深く濃厚な味わいが口中を満たし、しっかりとしたパフルなフィニッシュが永遠と続くよう。凝縮して滑らかな、心地良い余韻に魅了される。
葡萄品種 シャルドネ

***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 グアルタジャリー/ウコ・ヴァレー
気候 乾燥した大陸性気候
地質 標高1300m。アンデス山脈から吹く強風によって堆積した土壌が保水力に乏しい中間層と沖積土壌の下層土を覆う
収穫 手摘み
醸造 除梗し圧搾する。36時間冷温でセトリングさせ、1/3はコンクリートタンク、2/3は大樽で土着酵母といっしょに発酵。20%は自然なマロラクティック発酵する
熟成 コンクリートタンク、大樽、樽で9ヵ月熟成

酸度 6.00g/L
PH 3.30
残糖度 2.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　95ポイント＆トップ100アルゼンチン・ワイン2024！

後続2023ヴィンテージ
デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2025　プラチナメダル&アルゼンチンベストシャルドネ！

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