ムルデイ (2023)

557553

ヴァイングート・ピーロート

ハンガリー



仕様

地域： ハンガリー / ハヨーシュ・バヤ

原産地呼称： ハンガリー / OEM

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： 甘口

アルコール度数： 9.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

温暖な気候風土から生まれた、プラムの果実味広がる極甘口
ハノス=バハは、年間2200時間以上の日照と、多くのミネラルを含んだ黄土を主体とした土壌が特徴的な地域。フランスの古典的なブドウ品種であるカベルネ・ソーヴィニオンとメルローは、その温暖な気候の恩恵をたっぷり受け、2023年産は健康的な葡萄が生育された。バランスがとれたワインで、特にプラムの果実味が魅力的。ミックスチーズの盛り合わせやデザートとともに。パラチンタ（薄く焼いたクレープ状のパンケーキでジャムなどを包んだハンガリー風クレープ）ともよく合う。知る人ぞ知るワインワールドの新星、ハンガリーワイン、まずはムルデイからお試しあれ。

テイスティングノート ルビー色。ブラックベリーやパン粉のアロマを示し、ほのかなチェリーとカシスが加わる。表情豊かでフルーティーなしっかりとした味わいに、長く心地よい余韻が続く。
合う料理 しっかりと味付けされたグリルステーキなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

***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 ハヨーシュ・バヤ

酸度 6.20g/L
PH 3.32
残糖度 85.70g/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