



## 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%

サーブ温度：14°Cから16°C

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・ソーヴィニヨンとメルローは、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、ハンガリーウィン、まずはマルディからお試しあれ。

ティスティングノート 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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ハヨーシュ・バヤ

酸度 6.20g/L

PH 3.32

残糖度 85.70g/L