パナメラ シャルドネ (2023)

9336512

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：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： 13.7%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

パナメラワインは、カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラル・コーストアペラシオンからの厳選されたブドウ畑から造られる。各ワインは本来の品種の特徴と風味が反映されるよう造られる。毎日の楽しみにパーフェクトなワイン。

テイスティングノート マイヤーレモン、リンゴ、バニラの心地よい芳香が広がる。口に含むと、熟した洋ナシ、レモン、バタースコッチの風味が漂い、リッチでまろやかなテクスチャーに、フィニッシュはすっきりとしている。
合う料理 ハーブで焼いたチキン、グリル/蒸したサーモン、マカロニチーズ、シーザーサラダなどと好相性**葡萄品種** 97.3% シャルドネ、2.7% 様々な白葡萄

***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
収穫 機械
熟成 フレンチとアメリカンオークの樽で14ヵ月熟成

酸度 6.00g/L
PH 3.33
残糖度 6.00g/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