



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°C

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畠から造られる。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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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ヶ月熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.33

残糖度 6.00g/L