ファッフ キュヴェ・バッカス ゲヴェルツトラミネール (2023)

9343856

カーヴ・デ・ヴィニュロン・ドゥ・ファッフェンハイム

フランス



仕様

地域： フランス / アルザス

原産地呼称： フランス / A.O.P.- アルザス

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ゲヴュルツトラミネール

テイスト： 甘口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

≪60年以上前に設立されたラ・カーヴ・デ・ヴィニュロン・ド・ファッフェンハイムは、アルザスの葡萄畑の宝石の一つ。ファッフェンハイムは、コルマールから南へ数キロ離れたアルザス南部のテロワールを表現している。≫

テイスティングノート 明るくクリアなゴールドイエロー。ノーズは非常に凝縮して、スパイス、ドライグレープ、マールを含む特徴的なアロマへと展開し、バラの含みも感じる。力強くジューシーな味わいは、素晴らしく表情豊かで、ほのかなハチミツを伴う。芳醇さは持続し、心地よいフレッシュさで締めくくられている。
合う料理 スパイスの効いた料理、ロックフォールなどのチーズ、フルーツタルト、またアペリティフとしてもおすすめ。
葡萄品種 100% ゲヴュルツトラミネール

***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 南アルザス-ファッフェンハイム
地質 石灰岩と粘土質石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 直接バルーン型圧搾機で圧搾を行い（高品質の果汁を得る為に垂直に排出する）、清澄化し、温度管理した発酵を行い、澱引きする。4ヵ月間シュール・リーを行う。
熟成 瓶詰前に桶で5ヵ月熟成

酸度 4.29g/L
PH 3.53
残糖度 10.30g/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