



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°Cから12°C

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、アルザスの葡萄畠の宝石の一つ。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、バラの含みを感じる。力強くジューシーな味わいは、素晴らしい表情豊かで、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

葡萄畠の位置 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壤

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、濾過する。4ヶ月間シュール・リーを行う。

熟成 瓶詰前に桶で5ヶ月熟成

酸度 4.29g/L

PH 3.53

残糖度 10.30g/L