



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%

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。

ティスティングノート 焼きリンゴ、洋ナシ、パイナップルを示し、ほのかなバニラやココナッツを感じる。上質な酸味を伴う濃厚でクリーミーな、心地よいシャルドネ。

合う料理 クリーミーなソース添え料理、シーフード、グリル肉などと好相性
葡萄品種 シャルドネ 93.2%、その他 6.8%

*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

気候 地中海性気候

地質 砂質や粘土砂利質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 圧搾しステンレストンクで発酵。

熟成 オーク樽で6ヶ月熟成

酸度 5.60g/L

PH 3.38

残糖度 7.90g/L