CA66 ピノ・ノワール (2023)

9346602

HSワインハンデル KG

オーストリア



仕様

地域： オーストリア / 南シュタイアーマルク州

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

濃厚できれいなルビー色。シルキーで滑らかな人気ワインの赤が初登場！

テイスティングノート 濃厚で綺麗なルビー色。レッドベリーのフレッシュで生き生きとしたアロマが広がる。口に含むと絹のように滑らかなテクスチャーを感じ、酸味は素晴らしくバランスが取れている。
合う料理 グリルした魚、ロースト肉、クリームのリゾットなどと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール
認証 サスティナブル：certified sustainable Austria

***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

地質 ロームとマール質土壌
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで最低6ヵ月発酵
熟成 古樽で熟成

酸度 5.10g/L
PH 3.70
残糖度 9.10g/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