



仕様

地域：ハンガリー / ハヨーシュ・バヤ

原産地呼称：ハンガリー / OEM

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：甘口

アルコール度数：9.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

ハヨーシュ・バヤは、年間2200時間以上の日照と、多くのミネラルを含んだ黄土を主体とした土壌が特徴的な地域。フランスの古典的なブドウ品種であるカベルネ・ソーヴィニオンとメルローは、その温暖な気候の恩恵をたっぷり受け、2024年産は健康的な葡萄が生育された。バランスのとれたワインで、特にプラムの果実味が魅力的。ミックスチーズの盛り合わせやデザートとともに。パラチンタ（薄く焼いたクレープ状のパンケーキでジャムなどを包んだハンガリー風クレープ）ともよく合う。知る人ぞ知るワインワールドの新星、ハンガリーワイン、まずはムルデイからお試しあれ。

テイスティングノート ダークベリーと熟したチェリーの凝縮したアロマを示し、ほのかなプラムとクローブを伴う

合う料理 ビーフステーキ、イノシシのロースト、ラタトゥイユなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

*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 ハヨーシュ・バヤ

酸度 5.30g/L

PH 3.28

残糖度 87.20g/L