



仕様

地域：アメリカ / オレゴン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ピノ・グリ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：12°Cから13°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ライチとドライ核果の凝縮したアロマが開き、カルダモンの繊細なニュアンスが加わる。口に含むと、ジューシーな酸味が際立ち、ほのかな洋ナシピールが継ぎ目のないバランスに、深みとテクスチャーを与えている。複雑で多層な味わいを持つ、表情豊かで生き生きとした一本。

合う料理 フィッシュタコス、ポークシュニッツェル、定番のフムスプレート、またアペリティフなどと良く合う

葡萄品種 ピノ・グリ 100%

*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

テロワール 火山性、海成堆積物

葡萄畠の位置 ウィラメット・ヴァレー

気候 海の影響を受けた地中海性気候

地質 シルト粘土質ローム土壤

収穫 手摘み

醸造 房ごと圧搾し、24時間セトリングする。低温のステンレスタンクで厳選した酵母といっしょに発酵。

熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 6.50g/L

PH 3.12

残糖度 4.98g/L