ドロップ・ゾーン マスカット・ゴルド (2025)

9355082

プロジェクト・ワイン

オーストラリア



仕様

地域： オーストラリア / 南オーストラリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種： マスカット・ゴルド

テイスト： 中甘口

アルコール度数： 7.0%

サーブ温度： 6℃

容量：750ml

説明

マスカットの高貴な甘みが心地よく弾ける微発泡

テイスティングノート フローラルなオレンジの花のアロマが立ち上る。口に含むと、ローズウォーターや果実の甘味を感じ、程よい酸味が広がる。爽やかで美味しいシュワシュワ感が、素晴らしく心地良い。
合う料理 チキン、野菜のカレーなどと好相性
葡萄品種 マスカット・ゴルド
認証 SWA (サステナブル・ワイングローイング・オーストラリア)

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 リヴァーランド/南オーストラリア
気候 涼しい川風を伴う温暖な気候
地質 粘土質土壌を砂質ローム土壌が覆う
収穫 機械
醸造 除梗後破砕し、厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵する

酸度 6.50g/L
PH 3.21
残糖度 78.10g/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