# ドロップ・ゾーン シャルドネ (2025)

9355090

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： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

## 説明

白桃、ジャスミンの香り華やぐ高品質シャルドネ

**テイスティングノート** 白桃、グレープフルーツ、すっきりとした洋ナシの生き生きとした風味に、スイカズラとジャスミンの花のアロマが加わり、ほのかなアプリコットも感じる。南オーストラリアの高品質なシャルドネを、存分に表現する美味しい一本。
**合う料理** グリルしたシーフード、クリームソースのパスタなどと好相性
**葡萄品種** シャルドネ
**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** マナム/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** 除梗後圧搾し、ステンレスタンクで発酵する
**熟成** ステンレスタンクで熟成

**酸度** 7.20g/L
**PH** 3.24
**残糖度** 2.50g/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