ベドバ ホワイト (2025)

9364340

カヘティ・カンパニー

ジョージア



仕様

地域： ジョージア / カヘティ

原産地呼称： ジョージア / P.D.O.- クヴァレリ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ルカツィテリ キシィ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.8%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは熟した洋ナシ、焼きリンゴ、ハニカム、トーストしたアーモンドを示す。口に含むと、素晴らしくクリーミーで樽香が感じられ、滑らかなテクスチャーを伴う。多層でエレガント、魅力的な余韻が長く残る美味しい一本。
合う料理 ローストしたチキン、ホタテのソテー、コンテチーズなどと好相性
葡萄品種 ルカツィテリ 70%、キシ 30%

***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 クヴァレリ石灰岩と黒スレート質
気候 クヴァレリは湿潤亜熱帯気候、夏は温暖（25～35℃）で冬は穏やか（0～5℃）。年間を通して適度な降雨量があり、アラザニ渓谷からの涼しい風が暖かさと調和し、ワイン造りに適した地域
地質 クヴァレリ石灰岩と黒スレート質土壌
収穫 手摘み
醸造 キシは伝統的なクヴェリで発酵。ルカツィテリはステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵する。
熟成 ブレンド後クヴェヴリで3ヵ月、500L のフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.90g/L
PH 3.75
残糖度 5.00g/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