



仕様

地域：ハンガリー / ハヨーシュ・バヤ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニオン メルロー

テイスト：極甘口

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

ハンガリー最南端のワイン生産地で作られたスウィートなカベルネ！
ハノス=パハは、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、2020年産は健康的な葡萄が生育された。バランスがとれたワインで、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 ガーネットレッド色。プラムの芳香を示し、チェリーと花のような味わいを感じる。フルボディでフルーティー。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ハノス・パハ