



仕様

地域：ハンガリー

原産地呼称：ハンガリー / OEM

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ブラウフランキッシュ

テイスト：フルーティー / 甘口

アルコール度数(%)：10.5%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ワイン界の秘蔵っ子とも呼ばれる、甘口ハンガリーワイン！
ハンガリーにおけるブドウ栽培は古くから行われている。ヨーロッパのほとんどの言語で、ワインを意味する言葉はラテン語の「vinum」に由来するが、ハンガリー語のワインは「bor」である。そのため、ハンガリー人が独自にワインを造っていたのではないかと考える歴史家もいる。長いワイン造りの伝統を持つブドウ品種、ブラウフランキッシュ（ハンガリー語で「ケーキフランコシュ」）はハンガリーで最も重要な品種であり、辛口から甘口まであらゆる種類のワインを生産している。ムンダナは甘口タイプ。ベリー系のブーケ、果実のアロマが口中に広がり、心地よい。フルーツのデザート、チョコレートムース、盛り合わせチーズと好相性。

テイスティングノート チェリーレッド色。ノーズはイチゴとラズベリーを示す。軽やかな酸味と濃い甘味を感じる。フルーティーで調和の取れた味わいを持ち、とても飲みやすい。

合う料理 フルーツのデザート、チョコレートムース、チーズを好相性。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 クンシャーク

酸度 4.70g/L

PH 3.33g/L

残糖度 61.60g/L