トレント・ベイ シャルドネ (2021)

9295908

モトゥエカ・ワインメーカーズ＆グローワーズ

ニュージーランド

仕様

地域： ニュージーランド

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： 13.5%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチ

テイスティングノート 淡い麦わら色。熟した核果のアロマを示し、ほのかなオークを伴う。味わいはリッチでバランスが良く、たっぷりとした核果、メロン、シトラスの風味が幾重にも重なり、美しい口当たりと余韻を与えている。鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチする。
合う料理 シーフード、チキンと好相性。
葡萄品種 シャルドネ 100%
サスティナブル認証 SWNZ

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土質ローム
葡萄畑の位置 ネルソン
気候 海洋性
地質 粘土質土壌
収穫 機械
醸造 3月下旬の涼しい朝に収穫。優しく圧搾し、果汁は温度を上げて発酵。酵母の澱といっしょに10ヶ月間熟成され、完全なマロラクティック発酵を経て、瓶詰を行う。

酸度 7.0 g/L
PH 3.40g/L
残糖度 2.00g/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