



仕様

地域：フランス / アルザス

原産地呼称：フランス / A.O.P.- アルザス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール

テイスト：甘口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

≪60年以上前に設立されたラ・カーヴ・デ・ヴィニュロン・ド・ファッフエンハイムは、アルザスの葡萄畑の宝石の一つ。ファッフエンハイムは、コルマールから南へ数キロ離れたアルザス南部のテロワールを表現している。≫

テイスティングノート 鮮やかで澄んだ黄金色。凝縮したノーズを示し、ゲヴェルツトラミネール特有のスパイス、サルタナ、マール（ブランデーの一種）のアロマが展開する。バラの花びらのような、いくつかの花の含みが、フレッシュさと洗練された特徴を与える。最初力強く感じるバランスの良い味わいは、次第に喉の渇きを癒してくれ、口中に広がる。表情豊かで、スパイスを想起させ、ハチミツのニュアンスを伴う。見事なフレッシュさと、芳醇なアロマが長く続く。

合う料理 アペリティフとして、またフルーツパイなどのデザートとよく合う。ロックフォールやブリーのような風味豊かなチーズ、ロブスター、スパイスの効いた料理、エキゾチックな料理などとも好相性。

葡萄品種 100% ゲヴェルツトラミネール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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

テロワール 石灰岩と石灰粘土質土壌

葡萄畑の位置 南アルザス-ファッフエンハイム

収穫 手摘み

醸造 直接バルーン型圧搾機で圧搾を行い（高品質の果汁を得る為に垂直に排出する）、清澄化し、温度管理した発酵を行い、澱引きする。4か月間シュール・リーを行う。

熟成 瓶詰前に桶で5か月熟成

酸度 3,55 g/L

PH 3.50

残糖度 15.22g/L