

ヴィラーニ・ピノ・ノワール 2018

Villányi Pinot Noir
2018



生産者	チャーニー・ワイナリー
生産地	ハンガリー ヴィラーニ地方
原産地呼称	PDO ヴィラーニ
格付け	DHC クラシックス
ブドウ品種	ピノ・ノワール 100%
醸造	20～22℃で温度管理をしてステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵あり。90%のワインをステンレスタンクで、10%を 80hℓの木樽で1年間熟成。
土壌	石灰岩、ドロマイト岩盤の上を黒土、褐色森林土が覆っている。南向き斜面の畑。
ヴィンテージ	2018年
色／タイプ	赤ワイン／辛口／ミディアムボディ
内容量	750ml
適温	14～16℃
アルコール度数	12%
糖度	1.1g/ℓ
酸度	4.6g/ℓ
ケース入数	12本/カートン
JANコード	5998846621129
ワイン栓	コルク
コメント	若々しいルビー色。ブルーベリー、赤いプラム、シナモンの香り。爽やかな酸がワインを引き締め、フルーツの心地よい余韻があります。

BBQ、生ハム、少しクセのあるチーズ、チキン・ケバブなどスパイシーな料理ともよく合うでしょう。



おいしいを贈る

ESSENCIA