

ファッフ キュヴェ・バッカス ゲヴェルツトラミネール (2018)

9270539

カーヴ・デ・ヴィニユロン・ドゥ・ファッフエンハイム

フランス



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：13%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのある、淡い黄金色。“ゲヴェルツ”はスパイスを意味し、ブドウ品種の特徴をよく表している。パイナップルやライチのような、力強い果実の風味を示し、バラの花びらの含みも感じられ、ナツメグや白胡椒のスパイスを呼び起こす。非常に力強いノーズは、スパイス、サルタナ、マルクなどの典型的なアロマが展開する。ほのかなバラの花びらの含みは、フレッシュさや洗練された特徴を際立たせ、力強く、喉の渇きを癒すような味わいへと続く。見事なバランスと豊かさをもち、とても表情豊か。スパイスを感じさせ、ハチミツの含みを伴う。長い余韻のアロマは、とてもフレッシュな味わいといっしょに続き、葡萄品種の典型的な特徴を表している。

合う料理 スパイスの効いた料理（辛いラーメン）や生姜入りの料理などと好相性

ブドウ品種 ゲヴェルツトラミネール

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と石灰粘土質土壌

畑 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ヵ月間シュール・リーを行う。

熟成 瓶詰前に桶で5ヵ月熟成

酸度 4.21 g/L

PH 3.64

残糖度 20.6 g/L