



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

ティスト：フルーティー / 甘口

アルコール度数：10.5%

サーブ温度：12°Cから14°C

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「ケークフランコシュ」）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、果実のアロマが口の中に広がり、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。

ティスティングノート 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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 クンシャーグ

酸度 4.70g/L

PH 3.33g/L

残糖度 61.60g/L