



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(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

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 明るくクリアなゴールドイエロー。ノーズは非常に凝縮して、スパイス、ドライグレープ、マールを含む特徴的なアロマへと展開し、バラの含みも感じる。力強くジューシーな味わいは、素晴らしく表情豊かで、ほのかなハチミツを伴う。芳醇さは持続し、心地よいフレッシュさで締めくくられている。

合う料理 スパイスの効いた料理、ロックフォールなどのチーズ、フルーツタルト、またアペリティフとしてもおすすめ。

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、在庫があり価格が同様の場合は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

葡萄畑の位置 南アルザス-ファッフエンハイム

地質 石灰岩と粘土質石灰岩質土壌

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 4.90g/L

PH 3.68

残糖度 8.50g/L