



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート エメラルドがかった金色の核が、見事な輝きを放つ。ノーズは黄桃、サワー、クリーム、グラハムクラッカーの芳醇な含みが優しく漂う。白桃、洋ナシ、キャラメルアップル、砂糖漬けクルミ、レモンピールの鮮やかな味わいが全体を包み込み、まろやかな後味としなやかな口当たり、トフィーを最後に感じる。

合う料理 グリルしたシーフード、ホタテ、タラ、ローストチキンなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

*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

テロワール オリン・スウィフトの基本理念は、高品質のワインとユニークな芸術品との融合である。「マネキン」は、カリフォルニアのシャルドネから、ラベルに描かれたマネキンと同じような表情のような、楽しみながら考えさせられるワインを目指した。サンタ・マリア・ヴァレーのラグナ・ランチ、ロニー・ランチ、ランチョ・リアル、そして有名なピエン・ナシド・ヴィニヤードの葡萄から造るシャルドネ。

熟成 フレンチオーク樽で澱と一緒に9ヵ月熟成、内27%新樽

酸度 4.2 - 6.2 g/L

PH 3.27 - 3.67

残糖度 0.4 - 1.4 g/L