

アルビガー・シュロス・ハンマーシュタイン (2020)

540815

ヴァインゲート・ケスター・ヴォ
ルフ

ドイツ



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ジーガレーベ

テイスト：甘口

アルコール度数(%)：10.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート：金色がかった黄色のブーケ、花と芳醇なスパイスの芳香を示す。マンゴーやパッションフルーツなどの南国のフルーツの香りが広がり、繊細なバラと、美しい甘味を伴い、心地よい後味へと続く。

合う料理：アペリティフとして、またスパイスの効いたチーズなどとも好相性。

葡萄品種：100% ゴーガレーベ

希望小売価格¥5,500（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール：アルビガー・シュロス・ハンマーシュタインの粘性の強い粘土質土壌で栽培。ラインヘッセンの粘土は、3,000万年前にこの地域を覆っていた熱帯の海、マインツ盆地の細粒の堆積物から形成されている。これらは、この緻密な土壌の母体となっており、フルボディ、果実味が濃く、きちんとした酸味を造る。

収穫：9月16日、2020年に手摘み収穫

熟成：ステンレス・スティールタンクで熟成

酸度：5.40g/L

残糖度：84.30g/L