スワートランド キュヴェ ブリュット

9265935

スワートランド・ワイナリー

南アフリカ



仕様

地域： 南アフリカ / スワートランド

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

アルコール度数(%)： 12.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート さわやかなスパークリングワインはトロピカルな風味やアーモンドの含みを示す。フルだが程よい辛口のワインはフレッシュでキリッとした酸味を持つ。

畑 / 醸造方法

気候: 非常に暑い夏と冷涼な冬を持つ地中海性気候

土壌: 花崗岩と頁岩土壌

醸造: 他のソーヴィニヨンブランワインと同様の方法で製造された炭酸スパークリングワイン。圧搾する前に最大限の風味を抽出するために、長時間のスキンコンタクトを行う。果汁は一晩置いてきれいにし、低温で発酵させて最大限の果実味を保持します。

酸度: 5.6
PH: 3.37
残糖: 11.4

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp