パナメラ シャルドネ (2020)

9290396

ストーリー・リッジ・ヴィニャーズ（パナメラ）

アメリカ

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(%)： 12.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

現行ヴィンテージはこちら

パナメラワインは、カリフォルニアのセントラル・ヴァレーとセントラル・コーストアペラシオンからの厳選されたブドウ畑から造られる。各ワインは本来の品種の特徴と風味が反映されるよう造られる。毎日の楽しみにパーフェクトなワイン。

テイスティングノート 鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、リンゴ、梨の活き活きとしたアロマが立ち上り、ほのかなバニラとシナモンを伴う。熟した梨と、マイヤーレモンの美味しい風味に、キャラメルを少し含む。テクスチャーは豊かでまろやか、キリッとした後味へと続く。

合う料理 ハーブチキンのオーブン焼き、グリル/茹でたサーモン、マカロニ＆チーズ、シーザーサラダ
葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

収穫 2019年末から2020年にかけては、ほとんど雨が降らない状態で始まり、その結果、冬は例外的に乾燥し、適度に冷え込んだ。この2つの要因により、生育期のスタートが遅くなった。春は穏やかで、6月には数日暖かい日がありました。開花と結実はゆっくりで、生育は例年通りとなった。収穫は例年の8月第3週の開始日辺りに始めることができた。シャルドネは、生き生きとした果実のアロマと風味を持つ。
熟成 ステンレス・スティールタンクで発酵、樽熟成

酸度 5.50g/L
PH 3.49g/L
残糖度 5.40g/L

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