



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィパウスカ・ドリナ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：レブーラ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.6%

サーブ温度：20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃厚なドライアプリコット、熟したトロピカルフルーツ、パイナップル、パイヤを感じる。イエロープラム、ドライレモンの皮にほのかな樹脂、なめし革、ローストアーモンド、地中海のドライハーブ、ボプリのニュアンスも伴う。背景にバニラとオールスパイスが広がり、やさしいバターのアロマを含む。

合う料理 鶏肉や豚肉、魚（サーモン、マグロ）を使った料理によく合う。まだ若い山羊や羊のチーズとも好相性。

葡萄品種 レブーラ

*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/葡萄畑の位置 ヴィパウスカ・ドリナ

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 2つのリュウ・ディの完熟した厳選した葡萄から造る。14日間自然の温度でマセラシオンし、天然酵母といっしょに発酵を行う。やさしく压榨し、500Lの新樽と使用樽で熟成する。マロラクティック発酵し、澱引きを数回行う。

熟成 樽で24ヵ月熟成後、瓶詰する。

酸度 4.85g/L

PH 3.54g/L

残糖度 1.80g/L