

エグリ・カベルネ・フラン 2019

Egri Cabernet Franc
2019



生産者	タルカニボル・ワイナリー
生産地	ハンガリー エゲル地方
原産地呼称	PDO エゲル DHC エゲル クラッシクス
ブドウ品種	カベルネ・フラン 100%
醸造	厳選培養酵母。ステンレスタンクで発酵後、古い木樽で6ヶ月熟成。
土壌	火山性土壌
ヴィンテージ	2019年
色/タイプ	赤ワイン/辛口/ミディアムボディ
内容量	750ml
適温	12~15℃
アルコール度数	12%
糖度	1.5g/ℓ
酸度	5.0g/ℓ
ケース入数	12本/カートン
ワイン栓	コルク
コメント	<p>ふちが僅かにオレンジがかったルビー色。ブラックベリー、ラズベリー、パプリカ、バニラの香りに樽の燻し感が感じられます。イチゴ、ラズベリーやチェリーなど豊かな果実味が赤ワインを苦手と感じられる方にも喜ばれています。</p> <p>冷やして頂くとベリージュースのような爽やかさをお楽しみ頂けます。</p> <p>牛肉のグリル、BBQ、タルタル・ステーキ、豚の生姜焼きとよく合います。</p>



おいしいを贈る

ESSENCIA