

## エグリ・キラーイ・レアーニカ

Egri KIRALY LEANYKA



|         |   |
|---------|---|
| 生産者     | オシュトロシュ・ワイナリー   |
| 生産地     | ハンガリー エゲル地方   |
| 原産地呼称   | 上部ハンガリー(フェルスー・マジサルサック)PGI   |
| ブドウ品種   | キラーイレアーニカ 100%  |
| 醸造      | 厳選培養酵母。定温管理したステンレスタンクで発酵させています。   |
| 土壌      | エゲル、オシュトロシュ、ノヴァイ:火山性土壌、流紋岩質凝灰岩、森林土壌   |
| ヴィンテージ  | —   |
| 色/タイプ   | 白ワイン/やや甘口/ライトボディ  |
| 内容量     | 750ml   |
| 適温      | 8~10℃   |
| アルコール度数 | 11%   |
| 糖度      | 16.6g/l   |
| 酸度      | 4.68g/l   |
| ケース入数   | 6本/カートン   |
| JANコード  | 5998829050823   |
| ワイン栓    | スクリュー   |
| コメント    | ハンガリー語で「エゲルの姫」を意味するエグリ・キラーイレアーニカ100%のワインは、ブドウの名前のように魅力的でチャーミングなワインです。フローラル、ジャスミン、リンデン、調和のとれた甘さが、このセミスイートの白ワインをまるやかで心地よいものにしていきます。やや発泡したフレッシュな白ワインです。よく冷やしてお楽しみください。 |

野菜たっぷりのタイスキ、アジアンヌードル、ローズマリー風味のローストチキン、柑橘類のデザートと合わせるのがオススメです。



おいしいを贈る

ESSENCIA