

オシュトロシュ・オラスリズリング 2020

Ostoros OLASZRIZLING
2020



| | |
|---------|--|
| 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 | オラスリズリング 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 | 2020 |
| 色/タイプ | 白ワイン/辛口/ライトボディ |
| 内容量 | 750ml |
| 適温 | 10~12℃ |
| アルコール度数 | 12.5% |
| 糖度 | 1.9g/ℓ |
| 酸度 | 5.4g/ℓ |
| ケース入数 | 6本/カートン |
| JANコード | 5998829050830 |
| ワイン栓 | スクリュー |
| コメント | 爽やかなレモン、ベルガモット、グレープフルーツや青リンゴ、春の白い花の豊かな香り。澆漑とした酸が引き締まった印象で、穏やかで苦みのある柑橘系、ローストアーモンドの味わいがあるお料理に合わせたいワインです。 |

アクアパッツア、八宝菜、豚肉の生春巻きなどと好相性です。



おいしいを贈る

ESSENCIA