

## トカイ・サモロドニ・スウィート 2018

Tokaj Szamorodni Sweet  
2018



生産者	グランド・トカイ
生産地	ハンガリー トカイ地方
原産地呼称	PDO トカイ
ブドウ品種	フルミント 70%、ハールシュレヴェリユール25%、シャールガムシュコターイ 5%
醸造	厳選培養酵母 マストと併に一晩、低温発酵 500ℓ オーク樽(ハンガリアンオーク)に移しツェギ・セラーで 12ヶ月熟成
土壌	契約ブドウ農家:石灰岩の上に赤色土壌
ヴィンテージ	2018年
色/タイプ	白ワイン/甘口/ミディアムボディ
内容量	500ml
適温	8~12℃
アルコール度数	11%
糖度	103.6g/ℓ
酸度	6.58g/ℓ
ケース入数	12本/カートン
JANコード	5998812723710
ワイン栓	コルク

コメント 淡い琥珀色。爽やかな果実味が特徴です。口に含むと、レモンのハチミツ漬けのような柔らかい味わいを感じ、トロピカルフルーツのような甘やかで生き活きとした果実味が広がります。柑橘系、バニラ、蜂蜜、ピーチ、トロピカルフルーツ、マンゴー、パイナップル、デザート、無花果の香りが何層にも重なり、複雑な味わいを作り出しています。瑞々しい果実、クリーミーなテクスチャー、生き生きした酸味が心地よい、クオリティーの高いコストパフォーマンスのよい甘口ワインです。

辛いエスニック料理、カステラ、ピロシキなどによく合います。