

トカイ・サモロドニ・ドライ 2016

TOKAJ Szamorodni Dry
2016



生産者	シムコー・ワイナリー
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 90% ハールシュレヴェリュー 10%
醸造	厳選培養酵母 フロール(産膜酵母)下でじっくりと発酵
土壌	Tolcsva Kincsem: 石灰岩の上に赤色土壌
ヴィンテージ	2016 年
色／タイプ	白ワイン／やや辛口／ミディアムボディ
内容量	500ml
適温	8～12℃
アルコール度数	13%
糖度	2.3g/ℓ
酸度	6.91g/ℓ
ケース入数	6 本/カートン
JAN コード	5997988300503
ワイン栓	コルク
コメント	遅摘みの完熟ブドウ、貴腐ブドウも一部混ぜてフロール(産膜酵母)下でじっくり熟成させています。ドライアプリコット、洋梨やタバコ、ナッツの香り。ドライアプリコット、リンゴ、洋梨とオレンジピール、胡桃、ヘーゼルナッツの苦味がこのワインを複雑にしています。ゆっくりと産膜酵母下で酸化し、やや辛口に仕上げたサモロドニ・ドライは酸化によるシェリーフィノのような味わいが感じられます。

スパイスを使った前菜、チーズケーキ、ミルクチョコレートフルーツのコンポートなどによく合います。



おいしいを贈る

ESSENCIA