

ナプボル・エグリ・キュヴェ・クラシックス 2020

Napbor Egri Cuvee Classics 2020



生産者	セント・アンドレア
生産地	ハンガリー エゲル地方
原産地呼称	PDO エゲル
格付け	DHC エゲル クラシックス
ブドウ品種	オラスリズリング 33% ゼンゲー16% ハールシュレ ヴェリユー14% ヴィオニエ 9% ライン・リースリン グ8% ピノ・ブラン6% シャルドネ5% ソーヴィニ ョン・ブラン 3% マスカット・オットネル 3% レアー ニカ 3%
醸造	10~12 房/ブドウ樹。温度管理のもとステンレスタン クで発酵後、ステンレスタンクで4ヶ月熟成。
土壌	褐色森林土壌、粘土、流紋岩をベースにした凝灰岩。
ヴィンテージ	2020年
色/タイプ	白ワイン/辛口/ミディアムボディ
内容量	750ml
適温	10~12℃
アルコール度数	12.5%
糖度	0.8g/l
酸度	6.0g/l
ケース入数	6本/カートン
JANコード	5999545075374
ワイン栓	NOMA コルク
コメント	梨、リンゴ、桃など果樹園の豊かなフルーツ、朝露に濡 れた白い花々の清々しさを連想させます。キレのある 酸味と口の中にふわっと残るミネラル感。思わず、「美 味しい！」と言いたくなる「太陽のワイン」(Nap=太陽 Bor=ワイン)のように明るいワインです。

ブロッコリとカリフラワーのグラタン、白身魚のハーブ
バターソテー、ウォッシュ系チーズとよく合います。



おいしいを贈る

ESSENCIA