

コノスル ヴァラエタル ゲヴェルツトラミネール

ヴィンテージ 2013
品種 ゲヴェルツトラミネール100%
産地 チリ

コメント 黄金色がかった明るい黄色。非常に表現豊かな香り立ち。バラやすみれのような非常にはっきりとした花のアロマが感じられます。バランスの良い味わいで、しっかりとした果実の凝縮感と長い余韻が楽しめます。アジア・エスニック料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 ミネラル分豊富な赤い粘土質土壌。
気候 緯度が高いため冷涼な気候。気温が29℃を超えることは稀。
収穫 手摘み／2013年3月22日～4月20日
熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月

分析値

アルコール度数 13.5 %vol
残糖 8.2 g/l
pH 3.27
総酸度 6.27 g/l

