

コノスル ヴァラエタル リースリング

ヴィンテージ 2014
品種 リースリング100%
産地 ヴアレ・セントラル

コメント 緑色がかった明るい黄色。白い花、ライム、パイナップル、白桃などのアロマがあります。バランスがよく、フレッシュでクリーミーな味わいです。フォアグラ、スモークサーモン、貝類などと良く合います。

栽培・製法

土壌 ミネラル豊富な赤い粘土質土壌。
気候 緯度が高い場所のため冷涼な気候。29℃よりも気温が高くなることは稀。
収穫 手摘み／2014年4月11日～18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 13.7 %vol
残糖 6.7 g/l
pH 3.21
総酸度 7.2 g/l

