

MUZA Special Night
Concert

バイブル・オルガン・スペシャル
～オルガンフルコース～

Mari's Select

大木麻理セレクト



シュペートブルグンダー・トロッケン Spätburgunder Trocken

元々協働組合としてワイン造りを行っていましたが、1982年現当主のユルゲン・クレブスの父がワイナリーを創設し、瓶詰めを開始。若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも高評価を獲得する注目生産者。主に南向きの傾斜のある畑のブドウを使用。徐梗せず、10-14日間かけてアルコール発酵を行う。発酵は1200Lの木樽でパンピングオーバーを行いながら10ヶ月熟成。

味わい Taste

フレッシュな酸味のあるサクランボなどの赤系果実のアロマにドライな紅茶のニュアンス。エレガントなタンニンにジューシーで長い余韻。親しみやすいシュペートブルグンダー（ピノノワール）です。

生産者：クレブス
熟成：樽 10-18ヶ月
ブドウ品種：ピノノワール 100%

Price (グラス)

¥1,200
(税込)

