

フィノビンテージ2011

生産者	ゴンザレス・ピラス								
産地	ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ								
原産地呼称	Jerez-Xèrès-Sherry								
ぶどう品種	パロミノ								
タイプ	フィノ								
平均樹齢									
気候	高温で多湿の年だった								
土壌	アルバリサ (マチャルヌド、カラスカル)								
標高									
収穫	8月17日に始まった								
栽培									
醸造	ソレラシステム7年								
熟成	2018,8,16に瓶詰						アルコール度数	15.0%	
残糖分							飲み頃温度		
総酸量(酒石酸)				飲み頃					
揮発酸量				参考小売価格(税別)	10,000	円			
認証									
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表				
内容量(ml)	500	縦(mm)			酸化防止剤	亜硫酸塩			
ケース入数	6×2	横(mm)							
商品番号	500289	高さ(mm)			ソルビン酸	無			
JAN	-	重量(kg)							
受賞歴									
メディア評価									
コンクールメダル									
合う料理									
テイastingノート	<p>淡い金色を帯びた藁色。麦藁、焼き立てのビスケット、トーストしたアーモンド、かすかにバターの香り。軽くて繊細でエレガントだが2010年より1年若いにも関わらずやや熟成した酸化のニュアンスもある。</p>								