

ビニャAB

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	アモンティリヤード					
平均樹齢						
気候	大陸性、大西洋					
土壌	アルバリサ					
標高						
収穫	8月～9月に手摘み					
栽培						
醸造	最初のもストで11～12度の白ワインを作り (ティオペベに)					
熟成	ソレラシステムにて8年以上。フロール下で 4年熟成後酸化熟成				アルコール度数	16.5%
残糖分	4g/ℓ				飲み頃温度	8～12℃
総酸量(酒石酸)	4g/ℓ			飲み頃		
揮発酸量	0.3g/ℓ			参考小売価格(税別)	3,000	円
認証						
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	750	縦(mm)	75		酸化防止剤	亜硫酸塩
ケース入数	6×2	横(mm)	75			
商品番号	510387	高さ(mm)	310		ソルビン酸	無
JAN	8410023011235	重量(kg)	1.2			
受賞歴 メディア評価 コンクールメダル	2015 - 94 puntos Guía Mi Vino、2015 - 92 puntos Guía Repsol、2015 - 92 puntos Guía ABC、2015 - 91 puntos Guía Peñín、2015 - 91 puntos Guía Proensa					
合う料理	コンソメスープ、キノコ料理、アーティチョーク、ハードチーズ、ナッツ、しゃぶしゃぶ 天ぷら(つゆ)、トマト料理、白身肉、シャルキュトリ、シーフード					
テイastingノート	上品なトパーズ色。フロールの香りとアーモンド、ヘーゼルナッツ、ドライフルーツ、 樽の複雑な風味。 バランスの取れた酸味が心地よくわずかに潮味と苦味を感じ後味が長く続く。					