



Marsanne AOC Valais

価格： CHF 33.00

特徴

氏名： Marsanne
 名称： AOC Valais
 コレクション： Réserve
 ワイナリー： Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)
 地域： ヴァレー州 (中部), ヴァレー/ヴァリス州
 色： 白
 カテゴリー： 単一品種
 品種： マルサンヌ・ブランシュ (エルミターージュ, エルミターージュ)
 生産量： 樽熟成
 Ageing： Barrel
 タイプ： 辛口
 ポテイ： フルボテイ
 アルコール度数： 13.0%
 土壌： 石灰岩, 片岩
 容量： 75.0 cl

サービス

よく合う料理： 魚, 肉, チーズ, 野菜, キノコ類, 海水魚, 焼き魚, 海鮮, 甲殻類, 家禽肉, グリル野菜, 生野菜
 保存期間： 3 - 10 年
 サービスの際の温度： 10.0°C - 12.0°C
 最適な保存方法： 保存温度 10°C~14°C
 湿度 60%~80%
 光の当たらないところ
 水平の位置
 振動のないところ

テイasting

外観

清澄度： 輝く
 強度： 息が長い
 外観： 美しい
 色： 麦わら色

アロマ

ノーズ
 性格： 気品のある
 表現： 息が長い
 繊細性： エレガント
 複雑性： 高い
 強さ： 強い
 香り
 フルーツ系： ドライフルーツ
 植物系： トリュフ

印象

口中
 アタック： 緩い
 推移： 調和のとれた
 ストラクチャー： 豊か
 味わい： 強烈
 強度： 強い
 後味： 長い
 持続性： 長い