

カベルネ・ソーヴィニオン CABERNET SAUVIGNON



新樽は使用せず フレンチオークで5か月間熟成

レッドベリーとクランベリーのスパイシーな香りを醸し出しています。味わいはアロマを美しく反映し、ジューシーな赤い果実のフレーバーとさわやかな酸味を示します。オーク樽の影響を受けずにブドウの果実味を引き出すために新樽は使用せずフレンチオークで5か月間熟成しています。

【このワインに合う料理】

赤身肉のステーキ、コクのあるチーズ

品番	B01-0317
生産者(和)	バーナードス・ワイナリー
生産者(英)	BERNARDUS WINERY
URL	https://www.bernardus.com/
生産地域・格付け	AVAカーメル・ヴァレイ
年	2017
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	12.8
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニオン90% メルロー10%
適温	13°C~16°C
栓の仕様	SC
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	5か月
品目	果実酒
受賞歴	
JANコード	051497016777
参考小売価格(税込)	8,580円