



パパイオアヌー・アギオルギティコ
ESTATE PAPAIOANNOU



ギリシャ固有品種の個性が最大限 に表現された魅惑的な赤ワイン

アギオルギティコは「ヘラクレスの血」と称されるネメアを代表するぶどう品種。干葡萄や完熟ベリー、バニラ、複雑で豊かな香り。豊かな渋みと味わい引き立てる酸、果実味のバランスが絶妙なフルボディ赤。
*ラベル記載の「サン・ジョルジュ」は、アギオルギティコの別称

【商品に合う料理】

ムサカ、牛すじ煮込み、プルコギ

品番	N02-4121
生産者(和)	パパイオアヌー
生産者(英)	PAPAIOANNOU WINERY
URL	
生産地域・格付け	ネメア
年	2021
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	14
ぶどう品種	アギオルギティコ
適温	13°C~16°C
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	やや辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JANコード	5203812050224
参考小売価格	3,900円(税込4,290円)



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.