

Zmeurica 2022

ズムリカ 2022



品種: サンソー ムール・ヴェードル カリニャン

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 石灰質

栽培: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 混醸造。半分は全房、もう半分は除梗した葡萄を使用。ファイバータンクにて10日間かけ発酵。その後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ズムリカとは、ルーマニア語で「小さなフランボワーズ」という意味。

🍷 テイastingコメント 🍷

ワイン名の通り、食べ頃のフランボワーズや野苺を頬張っているよう。さらに赤い花のフローラルなアロマ。しっとりとした緻密なタンニンの落ち着いた雰囲気や、フレッシュな甘酸っぱさなど多彩な表情を魅せてくれるワイン。