

# Barrick White 2023

## バリック・ホワイト 2023



- 品種: マカブー100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 砂質の花崗岩
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO<sub>2</sub>: 10mg/L 添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄を4時間かけてダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、50Lの木製樽内で2~3か月のシュール・リー・フィンヌ熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ミュージシャンのバリーホワイトが好きすぎて、バリックとかけてバリックホワイトと名付けられている。

マリァージュさせる料理の幅はとても広く、前菜から白身のお肉まで色々な料理に合わせて楽しんで下さい！

### 🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのあるレモンイエローの色調。

フレッシュなパイナップルのような果実味や、ヨーグルトのようなニュアンス。

塩つけもしっかり感じられます。ややとろみを感じられ、まろやかな口当たり。

スッキリとした酸味と、豊かなミネラル感が溢れ、ドライな味わい。