

PANXU 2021

パンス 2021



- 品種: テンプラニーリョ100%
- タイプ: 赤
- アルコール度数: 9.5%
- 土壌: 石灰質
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をステンレスタンクを使用し7日間かけてプレス。
その後、8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

TUETSとは英語に訳すと「You are」という意味。オーナーのアルベルト(36歳)はもともとエコロジストで、畑も自然な方法で栽培しており、そこにはビオディナミ、ビオロジックなどの概念は全くありません。

「幸せな農業」をコンセプトに、働く人も飲む人も皆が幸せになれるような農業、そしてワイン造りを目指しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

淡めのルビーレッド。プチプチとガス感があります。
赤い花のアロマに、スモモや野苺やラズベリーなどの赤く瑞々しい果実味。クローヴなどのスパイス感もあります。
甘酸っぱくジューシー。低アルコールでガス感もあるため、優しいランブルスコのようです。
生ハムなどのシャルキュトリーとともにグビグビ飲みたくなる味わいです！