Pierre Weber

ピエール・ウェーバー / アルザス地方・ユスレン・レ・シャトー

La Commune 2023

ラ・コミューン 2023

品種: シャルドネ ピノ・ブラン ピノ・グリ ゲヴェルツトラミネール シルヴァネール

タイプ: 白

樹齢: 55～62年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 泥灰土と石灰岩と砂岩

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。シャルドネとピノ・ブラン、ピノグリは3日間のマセラシオン、その他の葡萄はダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、バリックにて11か月間の熟成。

ストーリー

ラベルはこの村の丘にある3つの城をイメージ。

テイスティングコメント

プルメリアの花のブーケや、リンゴのような爽やかで軽い口当たりの果実味などのアロマがふわっと広がります。さらにカスタードのような柔らかい樽のニュアンスや白コショウ、シナモンなどの緻密なスパイス感。豊富なミネラル感のにより、はっきりとした輪郭と骨格のあるリッチな味わいながら、伸びやかな酸のある優しいワイン。