

Barrick White 2022

バリック・ホワイト 2022



- 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: 砂利が混ざった砂質
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 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ダイレクトプレス。ステンレスタンクを使用し発酵。
その後、木樽にて5カ月間の熟成。

🍇 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！

🍷 テイステイングコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。
黄色い花、青リンゴや梨などの清涼感のある果実味、蜂蜜のニュアンスやわずかなスパイス感、まろやかな乳酸のニュアンスがあります。

塩味や心地よいほろ苦さもあり、スッキリとした酸味と豊かなミネラル感に溢れ、スイスイと飲めてしまうピュアさを感じさせながらもコクのある味わいです。