

# Muscat d'Alexandriea 2021

## ミュスカ・ダレキサンドリア 2021



- 品種: ミュスカ・ダレキサンドリア100%
- タイプ: 白微発泡
- アルコール度数: 11.0%
- 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: 手作業で収穫された葡萄を除梗し、慎重に破碎。その後ステンレスタンクにてマセラシオン。土着酵母による自然発酵。5月にデゴルジュマン。清澄、ろ過は無し。酸化防止剤無添加。

### 🍇 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 🍷

薄めのレモンイエロー。

白い花のアロマや花の蜜、マスカット、ライチ、レモンやパイナップルなどのアロマティックな果実味。

白コショウなどのスパイシーなニュアンス。泡立ちもきめ細やかでよく溶け込んでいます。

マスカットの爽やかな酸味と、心地よいほろ苦い後味のバランスが良いペティヤン。

鶏肉の四川炒めや酢豚、油淋鶏などの中華料理や、エビのカダイフ揚げなどと相性が良さそうです！