



仕様

地域：オーストリア / ニーダーエストラヒ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グリューナー・ヴェルトリーナー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：11°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ジューシーなトロピカルフルーツとココナッツのアロマに、エキゾチックな果実味、シナモン、バニラが加わる。生き生きとしたバランスの取れたオークに魅惑的なボディは、スパイスを含むハーブの後味へと導き、塩味とミネラルの余韻が続く。熟成のポテンシャルを持つ一本。

葡萄品種 100% グリューナー・ヴェルトリーナー

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

収穫 手摘み

醸造 単一畠から造る "L5" は、最良年にのみ生産される。リート・ツェービンガー・ガイスペルクの葡萄を使い、樽熟成後、セラーで瓶内熟成を行う。素晴らしいバランスが取れていて、繊細に溶け込んだ上質なオークの含みを感じる。オーストリアを代表する葡萄品種の特徴的な多様性を示している逸品。表情豊かで、熟考する時などにお勧めのグリューナー・ヴェルトリーナー。

熟成 フレンチオーク樽で18ヶ月熟成

酸度 5.00g/L

残糖度 1.00g/L