



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / ベーレンアウスレーゼ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ミトス

テイスト：極甘口

アルコール度数：9.0%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはプラム、カラント、カシスや野生のベリーを示し、ほのかな胡椒やチョコレートも感じられる。素晴らしく芳醇で表情豊か、フルーティーでジューシー。

合う料理 ダークチョコレートやフルーツのデザートなどの濃厚なデザート、ブルーチーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ミトス

*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

醸造 葡萄が栽培されている区画は、「パラダイス・ガーデン」(PARADIESGARTEN)と呼ばれているユニークな土壌を持つ。石灰岩を多く含むライン・ヘッセン州の泥灰土は、マインツ盆地の海洋堆積物によって形成されている。アルビガー・シュロス・ハンマーシュタインの下層土は、粘土質で保水性に優れている。この栄養豊富な土壌は、十分な水分を保持し、たっぷりとした日照を浴び、果実味豊かでフルボディのワインを生み出す。

酸度 5.20g/L

PH 3.81

残糖度 129.50g/L

受賞歴

ラインラント=ファルツ州農業会議所 ゴールドメダル!