



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

ティスト：極甘口

アルコール度数：9.5%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：375ml

説明

ティスティングノート ワイナリー初の赤のベーレンアウスレーゼ、深く濃い色合いに魅了される。果実とスパイスを含む様々なアロマが広がり、地中海の特徴を持ち、重厚で長い余韻が続く。そのままでも十分に愉しめ、またデザートやダークチョコレートのお供にも最適。「スーパー・イヤー」の2018年が生んだ最高の逸品。

合う料理 濃厚なデザートやダークチョコレート

葡萄品種 カベルネ・ミトス

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ラインヘッセン

地質 マール質石灰岩土壤。石灰岩を豊富に含むラインヘッセンのマールは、マイント盆地の海洋堆積物によって形成された。保水性に優れていて、栄養豊富、また南向きの日当たりという素晴らしい立地条件が、フルーティーでフルボディワインを生み出している。

酸度 5.10g/L

PH 3.80

残糖度 129.30g/L

受賞歴

ヴェノム 86ポイント！

ラインラント=ファルツ州農業会議所 ゴールドメダル！