



仕様

地域：ドイツ / ナーエ

原産地呼称：ドイツ / クヴァリテツワイン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 洗練されたスパイシーなアロマは、ピーチやリンゴの個性ある含みを持ち、エレガントな組成は、甘さと酸味の生き生きとした交わりを持つ。きれいに調和の取れた、すばらしい後味を示す。

合う料理 どんなシーンにも合う万能な美しいワイン。アペリティフとしても素晴らしい、前菜、お魚料理、軽い家禽類または子牛のお料理と贅沢に合わせて。

葡萄品種 リースリング

畑 / 醸造方法

ヴィンテージノート 平年並みの気温と湿度が高い暗い冬から、最も乾燥した気温の高い春を越し、高評価を得た2003年をしのぐ葡萄の成熟を見た2018年。6月初旬の発芽から、早い開花は前年と違い、春霜とも無縁であった。葡萄が持つ新鮮味と輝きを保つため、9月4日に収穫は始まる。並外れた、凝縮した果汁を持ち、すばらしいヴィンテージの出来栄え。

醸造 丁寧な圧搾後、自然発酵を行う。数ヶ月間、ステンレス・スティールタンクや地元の伝統的な樽で発酵を行う。

熟成 4ヶ月間、大きな伝統的なオーク樽で熟成