



仕様

地域：ドイツ / モーゼル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

テイスト：甘口

アルコール度数：9.0%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 香り高く、フレッシュなノーズは白と黄色い果実、前面に出たパイナップルとレモン、ほのかな蜂蜜の芳香を示す。まっすぐで全面に出た果実味を持つ。

葡萄品種 100% リースリング

このアウスレーゼは、若いうちはフレッシュな果実味が楽しめ、10年以上の瓶内熟成を経て、より複雑さと熟成の長さを増し、20年以上の瓶内熟成を経てピークに達する。この甘口ワインは、10℃が最適。そのまま食前酒として、またフォアグラやチーズ、甘すぎないデザートなどと合う。10～15年ほど寝かせると、熟成したリースリングはあらゆる料理と相性がよくなる。

畑 / 醸造方法

収穫：手摘み収穫後丁寧に破碎する。約8週間、10℃でステンレス・スティールタンクで発酵後上質な澱としばらく置く。