ローレンツ・ファイヴ チャーミング (2019)

9317173

ローレンツ・ファイヴ

オーストリア



仕様

地域： オーストリア / カンプタール

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： 13.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 熟したリンゴのアロマと典型的なヴェルトリーナーのスパイシーさが、魅力的な果実のブーケを生み出している。果実のブーケ。味わいはソフトでジューシー、酸味に支えられている。非常に調和がとれていて、飲み心地は完璧で滑らか。素晴らしくチャーミングな逸品。
葡萄品種 100% グリューナー・フェルトリーナー

名前の由来 ローレンツ・ファイヴはワインメーカーのローレンツ・モザー家の5代目を意味する。ワインメーカー、ローレンツ・マリア・モザーV は、グリューナー・フェルトリーナ品種に力を注いでいる。

***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

2019ヴィンテージ 2019年の生育シーズンは、通常の芽吹きで穏やかに始まり、6月の第3週に開花した。比較的温暖で雨の少ない春に続き、6月と7月を通して十分な降雨があり、夏の間は異常に暑かったにもかかわらず、カンプタル渓谷の葡萄樹に栄養を与えた。多くの降雨があり、2018年同様に8月の樹のストレスのリスクを回避するのに役立った。慎重な間引きとグリーンハーベストを7月の最初の2週間に行い、望ましい成熟を促した。収穫は9月最終週に始まり、10月末まで続いた。カンプタルの夜の典型的な冷却効果は、フレッシュさと芳醇な特徴を保持することができた。温度管理された発酵（約17℃）の後、澱といっしょに長期熟成を行い、余韻が長く、フレッシュで生き生きとした鮮やかな酸味を持つエレガントなワイン。2019年は非常にエレガントでスパイスの効いたヴィンテージ。果実味を主体としたアロマが広がり、カンプタル・ヴァレーの様々なテロワールの側面を、素晴らしく表現している。

酸度 4.7g/L
残糖度 1.4g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp