



仕様

地域： ドイツ / ナーエ

原産地呼称： ドイツ / クヴァリテーツワイン

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： ヴァイスブルグンダー

ティスト： 辛口

アルコール度数： 14%

サーブ温度： 8°Cから10°C

容量： 750ml

説明

ピーロート家は17世紀から葡萄を栽培し、ワインを造ってきました。ナーエ川がライン川と合流する地域で、複雑な土壌が良質な葡萄を産出します。本品は標高195～290mの南東向きのブルク・ライヤーの単一畠の葡萄を使用したプレミアム・ワイン。土壌は主に石質ローム、粘板岩、珪岩、砂利で構成。上質な澱の上で10ヶ月の長い期間熟成（一部は伝統的なオーク樽、一部はステンレスタンク）。バニラの香りがとろけるようなピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）です。

ティスティングノート 鮮やかな色合い。ミラベル、グリーンアップルの香りを示し、味わいは軽い甘味と、濃い酸味を持つ。フレッシュで、とてもフルーティー、若さがあり、すっきりしている。
葡萄品種 100% ヴァイスブルグンダー