ピーロート・オレンジ・ワイン (2021)

556308

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ



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：オレンジワイン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

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。本品はオレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えています。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てます。フルボディで複雑。

テイスティングノート オレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えている。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てている。フルボディで複雑。
合う料理 魚料理、シーフード、ブイヤベースなどと好相性

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ
醸造 10月中旬に、今年はシャルドネを中心とした、完熟した葡萄を収穫。赤ワインと同じように自然なマセラシオンを行い、芳醇で綺麗な色合いのオレンジワインを造る。細かい澱といっしょにステンレスタンク、オークの大樽/小樽で6ヵ月間熟成する。

酸度 5.30g/L
PH 3.54g/L
残糖度 8.50g/L

受賞歴

サクラアワード2023　オレンジアワード！/ゴールド！

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