# ピーロート・エステート プレミアム ドルスハイマー・ピッターメンヒェン (2021)

590828

ピーロート・エステート

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：白ワイン

葡萄品種： リースリング

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
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

ピーロート家が17世紀からワインを造ってきたナーエ川とライン川が合流する地域は、複雑な土壌が良質な葡萄を産出。ドルスハイマー・ピッターメンヒェンの畑は標高160～210m、南向き40～55%の急勾配斜面に位置しています。石灰質土壌に粘板岩、珪岩、砂質粘土が混じった理想的なリースリングが育つテロワール。上質な澱の上で10カ月（一部伝統的なオーク樽、一部ステンレスタンク）熟成。フルーティーでミネラルのノートを含み、フレッシュでエレガントなプレミアム・ワインです。

**テイスティングノート** 伝統的なオーク樽とステンレスタンクで、澱といっしょに10ヵ月熟成し、様々なアロマと複雑さを表現する。幅の広い芳香は、リンゴや桃のようなフルーティーな含みから、ミネラルの香りまで示す。酸の骨格はしっかりとしていて、フレッシュでピリッとしているが、同時に生き生きとしてエレガント。ナーエ下流のテロワールの典型をよく反映した、クラシックなリースリング。高い熟成のポテンシャルを持つ。
**合う料理** 魚介やシーフード、アンコウ、メダリオン（ステーキ）、ポルチーニ茸
**葡萄品種** リースリング

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ナーエ
**葡萄畑の位置** ナーエ
**地質** 南向きの畑は海抜160～210mに位置し、勾配は40～55%と最も急な斜面。粘板岩、珪岩、砂質粘土が混ざった石の多い土壌は、熟成のポテンシャルを持つ偉大なリースリングに最適なテロワール。
**熟成** 50%は伝統的な1200Lの大樽と1-3回使用樽、50%はステンレスタンクで澱といっしょに10ヵ月間熟成

**酸度** 7.70g/L
**PH** 2.92
**残糖度** 3.80g/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