



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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8°C から 10°C

容量： 750ml

説明

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・ピッターメンヒエンの畠は標高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ヶ月（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。

ティスティングノート 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ヶ月熟成し、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

畠 / 醸造方法

テロワール ナーエ

葡萄畠の位置 ナーエ

地質 南向きの畠は海拔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ヶ月間熟成

酸度 7.70g/L

PH 2.92

残糖度 3.80g/L