



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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

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・ライヤーの単一畑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。上質な澁の上で10カ月の長い期間熟成（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。

テイスティングノート 花とフルーティーなアロマがエレガントに組み合わせ、エルダーフラワー、ミラベル、リンゴ、洋ナシが表れる。素晴らしい柔らかく、ビロードのように滑らか。長い余韻が続き、見事に調和している。

葡萄品種 100% ヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

畑/醸造 ブルクライヤー・ヨハニスベルグの単一畑は、ブルク・ライエン村のすぐ近く、標高195～290mに位置する。南東向き、16～33%の傾斜がある。主に石混じりのローム、スレート、珪岩、黄土土壌。10カ月の長期間の澁引き - （一部伝統的なオーク樽とステンレスタンクで熟成。）