



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： 12.5%

サーブ温度： 10°Cから12°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 花とフルーティーなアロマがエレガントに組み合わさり、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。

畠 / 酿造方法

畠/酿造 ブルクライヤー・ヨハニスベルグの単一畠は、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ヶ月の長期間の澱引き - (一部伝統的なオーク樽とステンレスタンクで熟成。)