



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

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。本品はワイナリーに隣接するブルクライヤーの畑の葡萄を使用し、土壌の多様性を表現しています。葡萄を優しくプレスして上質な澱の上で6カ月間熟成させたアロマティックなリースリングです。

テイスティングノート とても香り高く、グリーンアップル、柑橘類、桃を含む。ミネラルを感じ、エレガントな酸味のストラクチャーを持つ、素晴らしいリースリング。

合う料理 伝統的な魚料理、ヒラメのムニエルなどと好相性。

葡萄品種 リースリング

畑 / 醸造方法

酸度 7.80g/L

残糖度 4.30g/L