



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畠の葡萄を使用し、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漬の上で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。

ティスティングノート 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

畠 / 醸造方法

酸度 7.80g/L

残糖度 4.30g/L