



## 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：オフドライ

アルコール度数：12.0%

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。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。収穫は数段階に分けて行われ、葡萄を優しくプレスした後、上質な澱の上で6ヶ月間熟成。パインアップルやアプリコットなどの熟した果実のアロマが感じられる正統派のエレガントなリースリングです。

**ティスティングノート** パインアップルやアプリコットなどの熟した果実のアロマに加え、ミネラルの含みを感じる。わずかに残る甘みと典型的な酸味の素晴らしい組み合わせに、エレガントさが際立っている。

**合う料理** 鶏肉を使ったタイカレーなど、少し辛みのある料理に最適。上質な甘みが、唐辛子の辛さと絶妙にマッチしている。

**葡萄品種** リースリング

## 畠 / 釀造方法

酸度 6.90g/L

残糖度 14.90g/L

## 受賞歴

サクラアワード2023 ゴールド！