



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： グラウブルグンダー

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13%

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。ビンガーブリュッカーの畠は2つの川に隣接した特徴的なミクロクリマに恵まれています。収穫は段階的に行い上質な澱の上で6ヶ月間熟成。今ドイツでトレンドのピノ・グリ（グラウブルグンダー）を用いた、ジャスミン、スグリ、ライチの香りを持つフルーティーなワインです。

ティスティングノート ジャスミン、スグリ、ライチの芳香を示し、植物的アロマを含む。フルーティーで、とても若々しくフレッシュ。

合う料理 ラーメンなどと好相性。

葡萄品種 グラウブルグンダー

畠 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ナーエ

酸度 6.30g/L

残糖度 3.80g/L