

ピーロート・ブルー クヴァリテーツワイン (2021)

591859

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ

2024上半期
第4位
2024上半期
白ワイン
部門



2023下半期
第3位
PIEROTH

2023下半期
白ワイン
部門

2023年間
第4位
2023年間
白ワイン
部門

2023年間
第5位
2023年間
総合部門

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：ミュラー＝トゥルガウ

テイスト：オフドライ

アルコール度数：11.0%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

後続ヴィンテージ「[ピーロート・ブルー クヴァリテーツワイン \(2022\)](#)」は[こちら](#)をご覧ください。

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。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。クヴァリテーツワインは、ドイツ国内13の生産地いずれか1つで収穫された葡萄のみで造られ、検査で質（クヴァリテーツ）が認められたもので、フレッシュでフルーティーかつエレガントに仕上がっています。

テイスティングノート クリアで鮮やかな濃いレモン色。優しく融和したノーズは、魅力的な柑橘類、ピーチのニュアンスを示し、ハニーのアクセントを持つ。ライト～ミディアムボディ、フレッシュで、しなやか、フルーティーで、バランスの取れた酸味を持ち、魅力的なフルーツの風味により支えられており、滑らかな後味で余韻に残る。

合う料理 サラダ、辛い料理、芳香の強い料理と相性が良い。魚介のスープ、野菜料理、軽いソースを添えた鶏肉や白身の肉は全て、このエレガントなミュラー＝トゥルガウと完璧な相性である。

葡萄品種 ミュラー＝トゥルガウ

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](#)
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](#)