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ーラー＝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