ピーロート・オレンジ・ワイン (2022)

565713

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ



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：オレンジワイン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 11.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

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。本品はオレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えています。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てます。フルボディで複雑。

テイスティングノート オレンジ色がかった琥珀色。アロマは幅広く、熟したリンゴ、砂糖漬けの果実、濃いオレンジピール、柑橘系の含みに加え、胡椒のようなスパイスも感じる。きめ細かく溶け込んだタンニンがフルーティーなアロマと完璧に調和し、ワインに厚みと複雑さを与え、後味が長く続く。高い熟成のポテンシャルを持つ一本。
合う料理 魚料理、シーフード、ブイヤベースなどと好相性
葡萄品種 オーセロワ、シャルドネ、ショイレーベ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ
醸造 秋に完熟した葡萄を収穫し、一部は自然なマセラシオンを行う。残りは約2ヵ月間、房ごと発酵する（マセラシオン・カルボニック）。どちらの工程でも、果皮から更なるアロマと色合いを抽出し、ワインに特徴と個性を与える。
熟成 樽とステンレスタンクで6ヵ月熟成

酸度 4.70g/L
PH 3.52
残糖度 8.70g/L

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