



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°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。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asting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