ピーロート・エステート プレミアム ブルクライヤー・ヨハニスベルグ (2022)

ピーロート・エステート

ドイツ

568238



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： ヴァイスブルグンダー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

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。本品は標高195～290mの南東向きのブルク・ライヤーの単一畑の葡萄を使用したプレミアム・ワイン。土壌は主に石質ローム、粘板岩、珪岩、砂利で構成。上質な澱の上で10カ月の長い期間熟成（一部は伝統的なオーク樽、一部はステンレスタンク）。バニラの香りがとろけるようなピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）です。

テイスティングノート フルーティーでフローラルなエレガントなアロマが組み合わさり、エルダーフラワー、ミラベル、リンゴ、洋ナシが表れる。素晴らしく柔らかく、ビロードのように滑らかな味わいは、余韻は調和が取れており、永遠と続くような印象。
合う料理 グリルしたエビやホタテ、軽い家禽料理
葡萄品種 ヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）100%

***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

畑/醸造 ブルクライヤー・ヨハニスベルグの単一畑は、ブルク・ライエン村のすぐ近く、標高195～290mに位置する。南東向き、16～33%の傾斜がある。主に石混じりのローム、スレート、珪岩、黄土土壌。10ヵ月の長期間の澱引き - （一部伝統的なオーク樽とステンレスタンクで熟成。）

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