



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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

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。このワインはワイナリーに隣接するブルクライヤーの畠の葡萄を使用し、土壌の多様性を表現しています。収穫は数段階に分けて行い、葡萄を優しくプレスした後、上質な澱の上で6ヶ月間熟成。上質な果実のアロマと調和のとれた酸味が特徴の正統派のピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）です。

ティスティングノート 麦わら色。ノーズはアプリコット、洋ナシ、青リンゴを示す。口に含むと、調和が取れていて、素晴らしいフルーティー。いつまでも若々しく、美味しい一本。

合う料理 魚や仔牛の料理などと好相性

葡萄品種 ヴァイスブルグンダー

*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。

畠 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ナーエ

酸度 5.70g/L

PH 3.23

残糖度 3.30g/L