



## 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：12.5%

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。このワインはワイナリーに隣接するブルクライヤーの畑の葡萄を使用し、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カ月間熟成。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。

**テイスティングノート** 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、素晴らしくフルーティー。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。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ナーエ

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.23

**残糖度** 3.30g/L