



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： リースリング

ティスト： フルーティー

アルコール度数： 11%

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。本品はワイナリーに隣接するブルクライヤーの葡萄を使用し、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ヶ月間熟成させています。上質な果実のアロマが漂う、調和がとれたリースリングです。

ティスティングノート アプリコットや火打石に青りんごのアロマを持ち、フルーティーで表現豊かな優美で調和したワイン。

合う料理 ゴルゴンゾーラパスタなどと好相性。

葡萄品種 リースリング

畠 / 酿造方法

酸度 7.80g/L

pH 2.97

残糖度 35.90g/L