



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：ミュラー＝トゥルガウ

テイスト：中辛口

アルコール度数：11.0%

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。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。クヴァリテーツワインは、ドイツ国内13の生産地いずれか1つで収穫された葡萄のみで造られ、検査で質（クヴァリテーツ）が認められたもので、フレッシュでフルーティーかつエレガントに仕上がっています。

テイスティングノート ノーズは草とスグリの実を示し、ほのかなパイナップルとアプrikottを伴う。素晴らしくフルーティーでジューシーな味わい、調和が取れていて心地よい。

合う料理 チキン、サラダ、チーズ

葡萄品種 ミュラー＝トゥルガウ

EC担当Oの感想：クリアな酸味とほのかな甘みを楽しめるワインです。今日は軽く飲みたいけれど、辛口白や赤はちょっと…という日にあけています。鶏肉をカリッと焼いて一緒にどうぞ！

***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。**