



## 仕様

地域： ドイツ / ナーエ  
スタイル： スパークリングワイン  
葡萄品種： リースリング  
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。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 しっかりとしたボディと骨格を持つ、美味しいスパークリング。フレッシュな酸味を持ち、生き生きとした滑らかな泡が広がる。

合う料理 アペリティフに最適  
葡萄品種 リースリング

\*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 / 醸造方法

醸造 ピーロートが造る最高品質の「グローセス・ゲヴェックス」リースリングワインの2023ヴィンテージがベースとなっている。ステンレスタンクで発酵と熟成し、澱といっしょに長期熟成させる伝統的な瓶内発酵から生まれる逸品。

酸度 6.50g/L  
PH 3.06  
残糖度 13.40g/L