



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 フルーティーなノーズを示し、リンゴや洋ナシを伴い、ほのかな草が加わる。美味しい味わいが口中で広がり、魅惑的なフルーティーさを感じる。

合う料理 魚料理、サラダなどと好相性

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ

*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

酸度 5.70g/L

PH 3.00

残糖度 21.40g/L