



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：オレンジワイン

テイスト：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。本品はオレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えています。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てます。フルボディで複雑。

テイスティングノート ノーズはパイナップルやオレンジピールを示し、ほのかにクランベリー、ドライアブリコット、グレープフルーツを伴う。力強いフルボディ、素晴らしく表情豊かで複雑だが、親しみやすく飲みやすい一本。

合う料理 グリルしたシーフード、スパイスの効いたチキン、熟成チーズ、シャルキュトリーなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ、オーセロワ、ショイレーベ、グラウブルグンダー、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。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ

酸度 5.60g/L

PH 3.48

残糖度 9.50g/L