



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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

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。本品はワイナリーに隣接するブルクライヤーの畑の葡萄を使用し、土壌の多様性を表現しています。葡萄を優しくプレスして上質な澱の上で6カ月間熟成させたアロマティックなリースリングです。

テイスティングノート 麦わら色。ノーズは畑の桃、レモン、レモンバームを表し、ライムやミントが加わる。エレガントでフレッシュ、生き生きとして素晴らしく美味しい一本。

合う料理 伝統的な魚料理、ヒラメのムニエルなどと好相性

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。

畑 / 醸造方法

酸度 8.20g/L

PH 2.79

残糖度 5.20g/L