



仕様

地域：ドイツ / モーゼル

原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

テイスト：甘口

アルコール度数：8.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

中部モーゼル、ベルンカステル地区のザンクト・ヨハニスホフにある"ドクター・ローゼン"は約200年の歴史を誇る醸造所。昔から中部モーゼルで銘醸畑と言われている「プレラート」や「トレップヒェン」などから素晴らしいワインを造りだしてきた。1998年にエルンスト・ローゼン氏が引継ぎ、それまでとは違う栽培法や醸造法を取り入れる。収穫量は約半分にまで減らされたが、化学肥料の使用をやめ、有機農法を積極的に行う。テロワールを重んじ、質を追求している。エルデナー・プレラートの、複雑でよく日を浴びた赤スレート土壌から産出されるワインは、驚くほど深みがあり濃厚な風味を持つ。風格漂い、様々な角度から楽しめる。

テイスティングノート ノーズは熟した桃、香り高いアブリコット、ピリッとした柑橘類を示し、ほのかな花の含みとハチミツのニュアンスも感じられ、ワインに深みと複雑さを与えている。酸味は生き生きとした爽やかさをもたらし、甘い余韻と完璧にバランスを取っている。

合う料理 鴨のロースト、チキン、ブルーチーズなどと好相性

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

葡萄畑の位置 モーゼル

地質 モーゼル渓谷の鉄分を多く含む赤色粘板岩は、ドイツのモーゼル中流域で多く見られる青色粘板岩に比べると、あまり一般的ではない。

酸度 8.40g/L

PH 3.02

残糖度 68.10g/L