



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。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カ月間熟成させています。上質な果実のアロマが漂う、調和のとれたリースリングです。

テイスティングノート イエローアップルやライチの繊細でフルーティーさを感じる美味しいゼクト。上品で滑らかな泡に魅了され、エレガントに溶け込んだ酸味は、クリーミーなテクスチャーと完璧に調和している。

合う料理 魚や家禽料理、また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。

畑 / 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2024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 8.30g/L

PH 3.08

残糖度 11.70g/L