



仕様

地域：ドイツ / ナーエ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ショイレーベ ミュラー＝トゥルガウ オーセロワ

テイスト：オフドライ

アルコール度数：10.5%

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。

テイスティングノート リンゴとドライアプリコットのフルーティーさが調和し、干し草とハチミツの柔らかい芳香が加わる。見事なエレガンスが感じられる、複雑で美味しい一本。

合う料理 ハーブで煮込んだプロヴァンス風ラム肉、コンテやペコリーノなどの熟成ハードチーズなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ、オーセロワ、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュラー＝トゥルガウ、ショイレーベ

*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 5.10g/L

PH 3.60

残糖度 9.30g/L