ピーロート・オレンジ・ワイン (2024)

608422

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ



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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp