



## 仕様

地域： ドイツ / ナーエ

原産地呼称： ドイツ / カビネット

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： シルヴァーナ ミュラー=トゥルガウ

テイスト： フルーティー

アルコール度数： 8.5%

サーブ温度： 8°C から 10°C

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。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。クー・エム・ペー（肩書き付き上質ワイン）の中では最も糖度の低いもので、エレガントで繊細な味わいがあり、食事と合わせても、単独でも、気軽に楽しめます。エレガントで酸味と甘みのバランスが素晴らしいワインです。

テイスティングノート ジューシーな洋ナシ、もぎたてのリンゴ、美味しいアプリコットの芳香が混ざり、ピリッとして生き生きとしたパッションフルーツや、繊細なアーモンドの余韻を感じる。

合う料理 さっぱりとした魚料理、サラダなどと好相性

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ主体に、少々のシルヴァーナ

\*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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ナーエ

酸度 5.70g/L

PH 3.33

残糖度 38.60g/L