



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℃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。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も感じる。

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 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ

酸度 5.70g/L

PH 3.33

残糖度 38.60g/L