



仕様

地域：ドイツ / ナーエ

原産地呼称：ドイツ / クー・ペー・アー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グラウブルグンダー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：8℃から12℃

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。ビンガブリュッカーの畑は2つの川に隣接した個性的なミクロクリマに恵まれています。収穫は段階的に行い、優しくプレスし、上質な澱の上で6カ月間熟成。今ドイツでトレンドのピノ・グリ（グラウブルグンダー）を用いた、洋ナシやベルガモット、グレープフルーツのフルーティーな香りが特徴の繊細なワインです。

テイastingノート 心地よく、調和が取れている。アーモンド、ナッツ、花、トロピカルフルーツの芳香を示し、クリーミーで、素晴らしいバランスの酸味と軽やかな甘味を持ち、若くフレッシュなワイン。

合う料理 キッシュやアルザスのシュークルートガルニと好相性。

葡萄品種 ピノ・グリ 100%

畑 / 醸造方法

酸度 6g/l

PH 3.16

残糖度 3.7g/l