



仕様

地域：ナーエ

スタイル：オレンジワイン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

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。本品はオレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えています。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てます。フルボディで複雑。

テイスティングノート オレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えている。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てている。フルボディで複雑。

合う料理 魚料理、シーフード、ブイヤベースなどと好相性

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ

醸造 10月中旬に、今年シャルドネを中心とした、完熟した葡萄を収穫。赤ワインと同じように自然なマセラシオンを行い、芳醇で綺麗な色合いのオレンジワインを造る。細かい澱といっしょにステンレスタンク、オークの大樽/小樽で6ヵ月間熟成する。

酸度 5.30g/L

PH 3.54g/L

残糖度 8.50g/L