



仕様

地域：ドイツ / ナーエ

原産地呼称：ドイツ / クヴァリテーツワイン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

テイスト：フルーティー

アルコール度数(%)：11%

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。本品はワイナリーに隣接するブルクライヤーの葡萄を使用し、土壌の多様性を表現しています。収穫は数段階に分けて行い、葡萄を優しくプレスした後、上質な澱の上で6カ月間熟成させています。上質な果実のアロマが漂う、調和のとれたリースリングです。

テイスティングノート アプリコットや火打石に青りんごのアロマを持ち、フルーティーで表現豊かな優美で調和したワイン。

合う料理 ゴルゴンゾーラ pasta などと好相性。

葡萄品種 リースリング

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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

酸度 7.80g/L

PH 2.97

残糖度 35.90g/L