ピノ・グリ, ヴィラ・ヴォルフ (2022)

569509

ヴィラ・ウォルフ

ドイツ

仕様

地域： ドイツ / ファルツ

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： ピノ・グリ

テイスト： オフドライ

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

ワインメーカーについて パトリック・メレンドルフとスミ・ゲバウアーは、ドクター・ローゼンのセラーで出会い、共にヴィラ・ヴォルフで畑からセラーまでの全工程を管理している。素晴らしいワインは葡萄樹に基づくというエルンスト・ローゼンの哲学を共有しながら、オーガニックな栽培方法を用いて、畑のバランスのとれた環境を促している。

テイスティングノート バランスが良く、美しいブーケとファルツの典型的なミネラルを持つ。 エレガントで洗練されていて、複雑さも備えている。フルボディでドライ、フレッシュで生き生きとした果実味と、すっきりとしてまろやかなテクスチャーを持つ。
合う料理 サーモン、鶏肉、豚肉、風味豊かなベジタリアン料理などと良く合う。
葡萄品種 ピノ・グリ

***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

ファルツ地域 ファルツ（別名パラティネート）地域は南西ドイツにあるライン川流域で、フランスのアルザス地方のすぐ北に位置する。低いハールド山脈が寒さと大西洋の湿った気候をやわらげ、ドイツの中でも温暖で乾燥した地域の一つであるため、毎年申し分なく葡萄が完全な熟度に達する。主な土壌は水はけが良く、風化した砂岩から成り立ち、果実が導く純粋さと硬いストラクチャーを持つワインを生み出す。
技術情報 快活で新鮮なワインを造るため、ブドウは最適な熟度で収穫される。
熟しすぎた果実や、ボトリティス菌が繁殖した果実は一切使用しない。
鮮度を保つため、果実は出来るだけ素早く処理する。
発酵には、ステンレススチール製と、ニュートラルオークの大樽、コンクリートタンクを組み合わせて使用。瓶詰めの前にブレンドする。
生き生きとした酸味を維持するために、マロラクティック発酵はしない。
瓶詰め前に軽くフィルターをかける。 その他にフィルターがけや清澄はしない。

酸度 6.10g/L
PH 3.27
残糖度 8.80g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp