



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / ペーレンアウスレーゼ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ミトス

テイスト：極甘口

アルコール度数(%)：9%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 2018年ヴィンテージは、素晴らしく魅惑的な赤：ワイナリーが造る初のペーレンアウスレーゼ・レッド。鮮やかさのある、深い色合い。たっぷりと感じる芳香は、とてもフルーティーでスパイスを含む。重厚かつ持続性のあるカベルネ・ミトスは、南国的な特徴を備えている。

合う料理 エキゾチックなデザートやダークチョコレートなどとの相性が抜群

葡萄品種 カベルネ・ミトス

*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

醸造 葡萄が栽培されている区画は、「パラダイス・ガーデン」(PARADIESGARTEN)と呼ばれているユニークな土壌を持つ。石灰岩を多く含むライン・ヘッセン州の泥灰土は、マインツ盆地の海洋堆積物によって形成されている。アルビガー・シュロス・ハンマーシュタインの下層土は、粘土質で保水性に優れている。この栄養豊富な土壌は、十分な水分を保持し、たっぷりとした日照を浴び、果実味豊かでフルボディのワインを生み出す。

酸度 5.0g/l

残糖度 126.6g/l

受賞歴

ラインラント=ファルツ州農業会議所 ゴールドメダル！