



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：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

ピーロート家が17世紀からワインを造ってきたナーエ川とライン川が合流する地域は、複雑な土壌が良質な葡萄を産出。ドルスハイマー・ピッターメンヒェンの畑は標高160~210m、南向き40~55%の急勾配斜面に位置しています。石灰質土壌に粘板岩、珪岩、砂質粘土が混じった理想的なリースリングが育つテロワール。上質な澱の上で10カ月（一部伝統的なオーク樽、一部ステンレスタンク）熟成。フルーティーでミネラルのノートを含み、フレッシュでエレガントなプレミアム・ワインです。

テイスティングノート

葡萄品種 リースリング