



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：ミュラー＝トゥルガウ

テイスト：やや辛口

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します。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。クヴァリテーツワインは、ドイツ国内13の生産地いずれか1つで収穫された葡萄のみで造られ、検査で質（クヴァリテーツ）が認められたもので、フレッシュでフルーティーかつエレガントに仕上がっています。

テイスティングノート クリアで鮮やかな濃いレモン色。優しく融和したノーズは、魅力的な柑橘類、ピーチのニュアンスを示し、ハニーのアクセントを持つ。ライト～ミディアムボディ、フレッシュで、しなやか、フルーティーで、バランスの取れた酸味を持ち、魅力的なフルーツの風味により支えられており、滑らかな後味で余韻に残る。

合う料理 サラダ、辛い料理、芳香の強い料理と相性が良い。魚介のスープ、野菜料理、軽いソースを添えた鶏肉や白身の肉は全て、このエレガントなミュラー＝トゥルガウと完璧な相性である。