ピノ・グリ, ヴィラ・ヴォルフ (2020)

592972

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

オンラインショップ限定販売品

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。

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 6.80g/L
残糖度 7.40g/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