夏カタログ105 ドイツ オレンジワイン 1本

8221053

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ

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：オレンジワイン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 11.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

【商品情報】
・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
・熨斗対応可能商品です。
ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。
※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。
必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。
もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

ピーロート・オレンジ・ワイン (2023) 1本
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。本品はオレンジがかった琥珀色。ブーケは熟したリンゴと洋ナシのアロマを示し、ほのかなオレンジピールが支えています。フルーティーなアロマに、エレガントなタンニンの含みが加わり、味わいを引き立てます。フルボディで複雑。

テイスティングノート ノーズはパイナップルやオレンジピールを示し、ほのかにクランベリー、ドライアプリコット、グレープフルーツを伴う。力強いフルボディ、素晴らしく表情豊かで複雑だが、親しみやすく飲みやすい一本。
合う料理 グリルしたシーフード、スパイスの効いたチキン、熟成チーズ、シャルキュトリーなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ、オーセロワ、ショイレーベ、グラウブルグンダー、リースリング

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナーエ

酸度 5.60g/L
PH 3.48
残糖度 9.50g/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