

ドイツ銘醸クヴァリテーツワイン6本セット

9706623

仕様

原産地呼称：ドイツ / クヴァリテーツワイン

スタイル：セット

容量：750ml

説明

優しい味わいで和食ともよく合い、低アルコールで飲みやすいドイツワインのセットです。

※在庫状況により、ヴィンテージを変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。
※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。



1. リースリング トラディション (2019) ナーエ / 白 / 甘口

通常価格：7,590円

テイastingノート エlegantで芳醇なアプリコットやピーチの香りを含む、程よい甘味と酸味が混ざり合い、見事な後味が続く。

合う料理 アジア料理、シーフードやアップルタルトと完璧な相性を持つ

葡萄品種 100% リースリング

2. オッペンハイマー クレーテンブルネン クヴァリテーツワイン(2020) ラインヘッセン / 白 / 中辛口

通常価格：2,640円

テイastingノート クリアで鮮やかな中位の濃さのレモン色で、縁は少々緑色の色調を持つ。強調されたフレッシュなノーズは、少々花のようで、ほのかにアプリコット、リンゴの含みを伴う。ライト～ミディアムボディ、フレッシュでフルーティーなワインで、エレガントにバランスが取れている。きれいにまるやかになっており、柔らかで親しみやすく、アロマは風味で反映され、快く余韻の長い後味でエコーする。

合う料理 軽めの、芳香の強い料理と相性が良い。一般的に言えば、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と良い相性。

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ

3. ピーロート・ブルー クヴァリテーツワイン (2021) ナーエ / 白 / 中辛口

通常価格：2,640円

テイasting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。

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ

4. ドクター・ローゼン ブルースレート リースリング (2021) モーゼル / 白 / 中辛口

通常価格：5,280円

テイastingノート モーゼル中流域に位置するブルースレート土壌の様々な畑から収穫する、非常に特徴的なモーゼルのリースリング。心地よくジューシーで、上質で素晴らしいアロマを示す。力強い骨格と豊かな果実味を持ち、非常に生き生きとしている。

合う料理 少しスパイスの効いた料理、アジア料理などと合う

葡萄品種 100%リースリング

5. ピーロート・エステート ブルクライヤー リースリング (2022) ナーエ / 白 / 辛口

通常価格：3,850円

テイastingノート アプリコットや火打石に青りんごのアロマを持ち、フルーティーで表現豊かな優美で調和したワイン。

合う料理 ゴルゴンゾーラパスタなどと好相性。

葡萄品種 リースリング

6. ケラーショッペン クヴァリテーツワイン (2022) ラインヘッセン / 白 / 中辛口

通常価格：2,530円

テイastingノート 鮮やかな麦わら色。洋ナシやミラベルの凝縮した芳香を感じる。心地よく調和の取れた一本。

合う料理 サラダ、BBQ、鶏肉、ポークと好相性

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

・商品をバラして別梱包

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

- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す