



仕様

地域： ドイツ / ナーエ

原産地呼称： ドイツ / クヴァリテツワイン

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： リースリング

テイスト： 中辛口

アルコール度数： 7.5%

サーブ温度： 8°C から 10°C

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート エレガント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

畠 / 醸造方法

2019ヴィンテージ 気温が低く、じめじめした冬の後、春はデータが記録されて以来、最も乾燥した暖かいスタート。記録的だった2003年よりも上回った。早い芽吹きに続いて、開花が急速に進み、6月初旬に完了。前年とは対照的に、春先の霜はまったく降りなかった。葡萄本来の新鮮さと輝きを保つために、収穫は9月4日に始まる。並外れた濃縮度を持ち、ジューシーで活き活きとしている。ほぼ完ぺき、夢のようなヴィンテージ。

収穫 厳選しながら手摘み収穫

醸造 丁寧な圧搾後、自然発酵を行う。数ヶ月間、ステンレス・スチールタンクで発酵を行う。

酸度 8.70

残糖度 56