



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン
原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ
スタイル：白ワイン
葡萄品種：ジガレーベ
テイスト：甘口
アルコール度数：10.5%
サーブ温度：8°Cから10°C
容量：750ml

説明

テイストイングノート：金色がかった黄色のブーケ、花と芳醇なスパイスの芳香を示す。マンゴーやパッションフルーツなどの南国のフルーツの香りが広がり、繊細なバラと、美しい甘味を伴い、心地よい後味へと続く。

合う料理：アペリティフとして、またスパイスの効いたチーズなどとも好相性。

葡萄品種：100% ジガレーベ

畑 / 醸造方法

テロワール：アルビガー・シュロス・ハンマーシュタインの粘性の強い粘土質土壌で栽培。ラインヘッセンの粘土は、3,000万年前にこの地域を覆っていた熱帯の海、マインツ盆地の細粒の堆積物から形成されている。これらは、この緻密な土壌の母体となっており、フルボディ、果実味が濃く、きちんとした酸味を造る。

収穫：9月16日、2020年に手摘み収穫

熟成：ステンレス・スティールタンクで熟成

酸度：5.40g/L

残糖度：84.30g/L