



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太樽、コンクリートタンクを組み合わせ使用。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