



## 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：白ワイン

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー

ティスト：辛口 / フルーティー

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

## 説明

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。このワインはワイナリーに隣接するブルクライヤーの畠の葡萄を使用し、土壌の多様性を表現しています。収穫は数段階に分けて行い、葡萄を優しくプレスした後、上質な澱の上で6ヶ月間熟成。上質な果実のアロマと調和のとれた酸味が特徴の正統派のピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）です。

**ティスティングノート** エルダーフラワー、リンゴ、グレープフルーツの繊細なブーケと味わいを示す。フルーティーなアロマと調和の取れた酸味の素晴らしい組み合わせを持つ典型的なピノ・ブランのワイン。

**合う料理** 魚や仔牛の料理と好相性で、ヴィティッロ・トンナートと素晴らしい好相性。

**葡萄品種** ヴァイスブルグンダー

## 畠 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ナーエ

酸度 5.90g/L

残糖度 3.90g/L