



## 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：リースリング

テイスト：フルーティー

アルコール度数(%)：10.5%

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

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。本品はワイナリーに隣接するブルクライヤーの葡萄を使用し、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カ月間熟成させています。上質な果実のアロマが漂う、調和のとれたリースリングです。

**テイスティングノート** 桃やハニーデューメロンのフルーティーな芳香と、ハーブの含みを感じる。甘みと酸味が素晴らしく調和して、味わいはとてもエレガントで心地よい。

**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

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ナーエ

**アルコール度数 (%)** 10.5 %

**酸度** 8.20g/L

**残糖度** 35.80g/L