オッペンハイマー クレーテンブルネン クヴァリテーツワイン(2020)

フェルディナンド・ピーロート

ドイツ

555136

仕様

地域： ドイツ / ラインヘッセン

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： ミュラー＝トゥルガウ

テイスト： 中辛口

サーブ温度： 8℃から12℃

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。本品はライン川が囲む銘醸地ラインヘッセンで育まれたミュラー・トゥルガウを使用。ワインは麦わら色で、フレッシュでフルーティー、調和がとれています。香りはリンゴや洋ナシ、バナナ、ナツメグ。酸味と甘みのバランスが心地よい、香り豊かでジューシーなワインです。

テイスティングノート クリアで鮮やかな中位の濃さのレモン色で、縁は少々緑色の色調を持つ。強調されたフレッシュなノーズは、少々花のようで、ほのかにアプリコット、リンゴの含みを伴う。ライト～ミディアムボディ、フレッシュでフルーティーなワインで、エレガントにバランスが取れている。きれいにまろやかになっており、柔らかで親しみやすく、アロマは風味で反映され、快く余韻の長い後味でエコーする。

合う料理 軽めの、芳香の強い料理と相性が良い。一般的に言えば、魚介のスープ、野菜料理、軽いソースを添えた鶏肉や白身の肉と良い相性。

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp