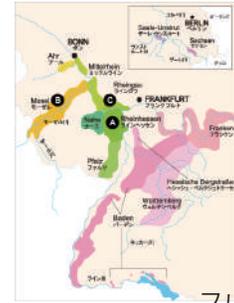




# PETAL Pinot Noir QbA

ペタル ピノノワール QbA

タイプ：赤 ミディアムボディ 渋み控えめな辛口  
 原産地：ドイツ ラインヘッセン  
 葡萄品種：ピノノワール  
 A L C：12.5%  
 クラス：QbA  
 サービス温度：14°C前後



渋み        
 フルーティ

相性のよい料理  
 焼き鳥、合鴨のローストなど

コメント：

**渋み控えめでフルーティ！  
 少し冷やして美味しい 上品な赤ワイン**



ワインの背景：

北緯 50 度付近、ブドウ栽培北限の地と言われるドイツ。年間日照時間が 1300 ~ 1800 時間と比較的短い冷涼な気候のもとで、ブドウはゆっくり成熟します。酸味と甘みのバランスが絶妙な、アロマと果実味溢れる上品で繊細なワインが造られています。

気候や土壌が多様なドイツ最大のワイン産地ラインヘッセンで、このワインは生まれました。白ワイン品種と赤ワイン品種の比率は 7 : 3。多彩な品種が個性を奏でる地域で、伝統的なスタイルに仕上げられました。

ストロベリーにラズベリー、チェリーやクランベリー等の赤い果実の魅力が詰まった味わい。赤ワインが苦手な方にもお勧めしたい親しみやすい 1 本です。

*素材を生かす繊細な魅力のドイツワイン。赤ワインも白同様に“和”のテイストに通じるものがあります。焼き鳥は塩でもタレでも OK、紫蘇や梅を巻いたものも好相性、合鴨のローストとは見た目もお洒落な組合せ！*

**Einig-Zenzen GmbH & Co.KG**

ドイツの名門アイニツヒ・ツェンツェン社が独自のネットワークを生かしてプロデュース。デイリーワインの美味な世界を創造します。



商品番号	KDEWAF058-750
内容量	750ml
JAN コード	4008005045640
希望小売価格	¥1,500 (税抜)