

ブランド名(和) ドメヌ・ストフラー  
ブランド名(英) Domaine Stoeffler  
商品名(和) ドメヌ・ストフラー リースリング グランクリュ キルヒベルク ド パール  
商品名(英) Domaine Stoeffler Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr  
格付 A.O.C. アルザス・グラン・クリュ

限定

オーガニック



生産国	フランス	商品コード	66234
生産地域	アルザス	JANコード	
生産者名	ドメヌ・ストフラー	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Domaine Stoeffler	適温	8 ~ 12
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(有)
味	やや辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	6,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	リースリング100 %		

貴腐菌のついたものを含む良質な小粒の葡萄をオークの大樽で発酵し、シュール・リー製法で仕上げる。酸の構成と果実味の凝縮感が絶妙な調和をなした大変まるやかな味わい。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

金や緑がかった光沢の入った薄黄色。

### ▶香りについて

クローヴやパルザミコ、メントールなどのスパイスを思わせる豊満な香り。時間が経つにつれ、みかんやパイナップルなどのよく熟した果実香が現れる。

### ▶味わいについて

口に含むと滲刺とした感触があるが、その後は酸との絶妙な調和をなした大変まるやかな味わい。酸のストラクチュアと風味の凝縮感のバランスが大変良い。後にミネラルやシナモンを思わせる余韻が長く続く。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

オーガニック農法。小粒の葡萄、貴腐菌のついた葡萄も多く含まれている。収量は38hl/ha。

### ▶製法について

エコサート公式認定の有機栽培葡萄を100%使用。葡萄を丸ごと圧搾し、オークの樽で長めの醗酵。酸母は加えていない。オークの大樽の中で細かい澱と共に熟成。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15.4
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	25 × 37 × 30
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33.5 × 7 × 7

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、フォアグラのテリーヌ、ウォッシュタイプのチーズ、フルーツの盛り合わせ、洋梨のタルト