



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / ベーレンアウスレーゼ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：オルtega

テイスト：極甘口

アルコール度数：7%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：375ml

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ドイツの葡萄品種オルtegaを使ったベーレンアウスレーゼ（「粒選り」）の極甘口ワイン。とても表情豊かでフルーティーな芳香を示し、滑らかな蜂蜜を含みます。

テイスティングノート とても表情豊か。フルーティーな芳香を示し、滑らかな蜂蜜を含む。

葡萄品種 オルtega

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ラインヘッセン

地質 腐植質を多く含む砂質黄土ローム土壤

収穫 収穫は手作業で葡萄樹から房を丁寧に切り離し、房から個々の貴腐果を回収する。低収量で、年間生産量も少ないため、大変希少。葡萄は非常に熟した状態で収穫される。アルコール度数の低い、リッチな甘みと、上質で滑らかな蜂蜜が特徴的。

酸度 4.10g/L

PH 3.79g/L

残糖度 177.70g/L

受賞歴

ラインラント=プファルツ州農業会議所 ゴールドメダル！