

仕様



地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

ティスト：フルーティー

アルコール度数：11%

サーブ温度：8°Cから10°C

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リースリングを使用。ワインは香り高く、フルーティーで、バランスのとれた酸と強い甘みを示します。チーズ、チョコレートやスパイスを使った料理などと好相性。

ティスティングノート 透明で鮮やか、深みのあるレモン色。時間が経つと、芳醇でフルーティーさを示す。ミディアム～フルボディ、やわらかくしなやか、滑らかで核のある濃い熟したフルーツを含む。心地よい酸味と調和を伴い、円く長い余韻のある後味。

合う料理 チーズ、チョコレート、スパイシーな料理と好相性。

畠 / 醸造方法

アウスレーゼ

アウスレーゼは、完熟した、遅めに収穫された葡萄からのみ成るワインです。熟した濃厚と円みを持ち、柔らかく、芳醇で心地よい甘味を持つ。

アペラシオン：ラインヘッセン

ラインヘッセン地方は、ドイツ最大のワイン生産地。ナーエ川の西と、ライン川の東北に位置する。ラインヘッセンを囲む丘により芳醇で、繊細、柔らかい丸味と優しい風味、たっぷりの果実味を持つワインが造られる。代表的な品種は、白のミュラー・トユルガウとリースリング、赤のドルンフェルダーがあり、シルヴァーナの量産地もある。