



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / アイスワイン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シルヴァーナ

テイスト：極甘口

アルコール度数：9.0%

サーブ温度：8℃から10℃

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シルヴァーナを使用しています。ワインは、トロピカルフルーツの風味とすばらしくバランスの良い酸味、高貴な甘味を示します。チーズやフルーツのデザートと好相性。**テイスティングノート** 口を含むと、アイスワインの素晴らしい特徴である、生き生きとした酸味とバランスのとれた甘美な甘みが滑らかに広がる。

合う料理 フルーツタルト、ペイストリーなどのデザートと好相性。

葡萄品種 シルヴァーナ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

アイスワインの特徴 果実が畑の中で水結するのを待って摘果して造られた希少なワイン。通常1-2月に収穫される。コクがありとろけるようなテクスチャーを持つワインだが、フルーティな酸味との完璧なバランスを併せ持つ。なお昨今の世界的な気温上昇により、アイスワインを造ることが大変難しくなってきている。

ラインヘッセン ドイツ最大の栽培地で、生産量も最も多い地域。西はナーエ河、北と東はライン河に接しており、なだらかな丘陵地帯に囲まれた地域で、ソフトでデリケート、柔らかでまろやかなコクを持つ、果実味豊かなワインを多く産出している。