



仕様

地域： ドイツ / ナーエ

原産地呼称： ドイツ / シュペートレーゼ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： ケルナー

テイスト： 中甘口

アルコール度数： 9.5%

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。ナーエ川がライン川と合流する地域で、複雑な土壌が良質な葡萄を産出します。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。通常の時期より遅く摘み取った（シュペートレーゼ）完熟葡萄を使用なので、糖度が上がり、成分が凝縮し、奥行のあるしっかりした味わいになります。滑らかでクリーミーな長い余韻、そしてフレッシュさが特徴です。

テイスティングノート 透き通った明るいレモンイエロー色。リンゴ、ナシ、干し草、柑橘系果実の香りを含み、滑らかでクリーミーな風味と新鮮味を示す。フルーティーで調和の取れたストラクチャーと、長い余韻の後味。

合う料理 サラダ、バーベキュー、家きん、ポーク肉、チーズと好相性

葡萄品種 ケルナー

シュペートレーゼワインの特徴 シュペートレーゼは通常の収穫より遅れて摘み取る、いわゆる遅摘みの果実から造られるワイン。そのため、熟度とコクが一段と高く、魅力的なまろやかさを持ち合わせている。よりボディがあり、快い甘さを持つワイン。