



仕様

地域：ドイツ / ナーエ
 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
 テイスト：甘口
 アルコール度数：7.5%
 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。完熟した葡萄の房を、厳選して摘み取る（アウスレーゼ）ので、収穫量は大幅に落ちます。シュペートレーゼより凝縮感があります。深みがありエレガント。長い余韻とフルーティーな後味が調和するのが魅力。

テイストイングノート 麦わら色。洋ナシと桃の芳香を示し、ほのかなリンゴと濡れたストレートを伴う。フルーティーでスモーキーさも感じる、飲みやすいワイン。

合う料理 サラダ、チーズ、チキン、アジア料理と好相性

葡萄品種 リースリング

EC担当Oの感想：フレッシュな葡萄を齧っているかのようなジューシーで深い甘みを楽しめる、これぞドイツワイン！な1本。酸味が弱く甘みが勝っているので軽くワインだけで飲みたい時や食後に少し甘いものが欲しい時に開けるのがオススメです。

畠 / 醸造方法

酸度 7.30g/L
 PH 3.13g/L
 残糖度 60.20g/L