ピーロート・ブルー シュペートレーゼ (2022)

568949

ヴァイングート・ピーロート

ドイツ



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： 9.0%

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）完熟葡萄を使用うので、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 最初に洋梨と桃のフルーティーなアロマを示し、ほのかな干し草も加わる。素晴らしくフルーティーで、飲みやすい。
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。

EC担当Oの感想：甘みと酸味のバランスが絶妙で、ブルーシリーズの中で一番私好みの味わいです。甘みがあるのに後に酸味のおかげですっきりと飲めるので夏はワインとチーズやデザートの時に、冬は鍋（キムチ鍋などの凝ったものではなくシンプルなもの）と一緒に楽しんでいます。

畑 / 醸造方法

酸度 6.00g/L
PH 3.14
残糖度 51.90g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp