



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：10.0%

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）完熟葡萄を使用するので、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 ノーズはアプリコットや桃を示し、ほのかなメロンやオレンジピールも感じる。芳醇で生き生きとした、素晴らしく心地よく飲みやすい一本。

合う料理 スパイスの効いたアジア料理、濃厚なパテ、ブルーチーズ、フルーツタルトなどと好相性
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。

畑 / 醸造方法

酸度 6.80g/L

PH 3.24

残糖度 49.40g/L