



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： 8.5%

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 フローラルなブーケが広がり、ジャスミンやオレンジの花が際立ち、リンゴやバジルが続く。たっぷりとしたフルーティーさや心地良い甘味を感じるフルボディ、親しみやすく美味しい一本。

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。

*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。

畠 / 醸造方法

酸度 6.80g/L

pH 3.31

残糖度 49.60g/L