ピーロート・ブルー シュペートレーゼ (2025)

621276

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： 9.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

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 マスカット、青リンゴ、ミラベルの魅惑的な濃いアロマが広がる。洋ナシやフルーツドロップが加わり、芳醇で飲みやすい、素晴らしくユニークな一本。
合う料理 フルーツタルト、チーズなどと好相性
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。**

畑 / 醸造方法

酸度 6.30g/L
PH 3.20
残糖度 48.50g/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