



## 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°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。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