



仕様

地域：ドイツ / ナーエ

原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：リースリング

テイスト：甘口

アルコール度数：9.0%

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。完熟した葡萄の房を、厳選して摘み取る（アウスレーゼ）ので、収穫量は大幅に落ちます。シュペートレーゼより凝縮感があります。深みがありエレガント。長い余韻とフルーティーな後味が調和するのが魅力。

テイスティングノート 麦わら色。ノーズはハチミツ、ハニーデューメロン、ミラベルを示し、ほのかなアプリコットやオレンジの花のニュアンスが続く。素晴らしく表情豊かな芳醇さが口中を満たし、フルーティーなエレガンスを感じ、複雑な余韻が続く。

合う料理 アジア料理、フォワグラ、ブルーチーズ、アプリコットタルトのようなデザートなどと好相性

葡萄品種 リースリング

*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 7.30g/L

PH 3.26

残糖度 62.00g/L