ピーロート・ブルー ゼクト マイルド

514471

フェルディナンド・ピーロート

ドイツ

仕様

地域： ドイツ

スタイル：スパークリングワイン

テイスト： 甘口

容量：750ml

説明

ピーロート家は17世紀からナーエ地方を中心にワインを造ってきました。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。このゼクトは麦わら色で、心地よい生き生きとしたクリスピーな味わいがあります。リンゴや洋ナシ、桃やアプリコット、柑橘系の果実の香りで、バランスのとれた酸と強い甘みを示します。

テイスティングノート 深みのある麦わら色をし、泡が一貫し連続して出てくる。フルーティーなノーズは、泡により高められており、アプリコット、ピーチの含みを示し、ハニーのアクセントを持つ。調和し、バランスが取れており、フルーティーで、口の中を覆うような果実味のしっかりとした核と、フレッシュで余韻の長い後味を持つ。キュヴェに対し、ワインメーカーは高いスキルで、異なる葡萄品種の力強さを掛け合わせることで、きれいなバランスをベースにしたワインが生産される。繊細で調和のとれたスパークリングワインは、二次発酵の結果できる。

畑 / 醸造方法

スパークリングワイン
この泡弾けるスパークリングワインは、ピュアなジョワ・ド・ヴィーヴル(生きる喜び）であり、スタイリッシュかつ優雅な祝福の喜びが詰まっている。世界中に多種多様なワインや人々がいるように、スパークリングワインも様々である。優美で品質は、異なる選抜されたワインを“マリアージュ”、つまりブレンドに影響を受ける。
これはワインメーカーの企業秘密である。このキュヴェは特別に厳選した酵母を用いて発酵させ、糖からアルコールや炭酸を生成する。この第二次発酵により、非常に辛口で、快活なものができる。
泡はムスーとも呼ばれ、炭酸を発することを指した、品質の代名詞である。瓶詰めの前に、この辛口スパークリングに、風味を分類する要素である上質なリキュールをブレンドする。知られている分類として“ブリュット”、“エクストラ・ブリュット”、“エクストラ・ドライ”、“ドライ”、“ミディアム・ドライ”“マイルド”がある。どの風味を好むとも、“ポン”と発泡するこのボトルはいつでも開ける価値がある。

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