



## 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：フルーティー

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：6℃から7℃

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。

EC担当Oの感想：柔らかい泡が楽しめる、少しフルーティーなスパークリングです。酸味のバランスが心地よく、今回は試していませんが果物などをつまみながら、ゆっくり楽しめるような味わいでした。