



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%

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）完熟葡萄を使用するので、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 最初に洋梨と桃のフルーティーなアロマを示し、ほのかな干し草も加わる。素晴らしくフルーティーで、飲みやすい。

合う料理 サラダ、バーベキュー、家さん、ポーク肉、チーズと好相性

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 6.00g/L

PH 3.14

残糖度 51.90g/L