



仕様

地域：ドイツ

原産地呼称：ドイツ / アウスレーゼ

スタイル：セット

葡萄品種：リースリング

テイスト：甘口

容量：750ml

説明

上質なワインで定評ある、人気生産者のアウスレーゼを厳選しました。

※在庫状況により、ヴィンテージを変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。
※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。

1. エルデナー・プレラート アウスレーゼ (2020/2021) モーゼル / 白 / 甘口

通常価格：16,841円

受賞歴 2020vin：ファルスタッフ 97ポイント！

テイスティングノート エルデナー・プレラートの、複雑でよく日を浴びた赤スレート土壌から産出されるワインは、驚くほど深みがあり濃厚な風味を持つ。風格漂い、様々な角度から楽しめる。高貴で力強い味わい。

葡萄品種 100% リースリング

2. ドルスハイマー・ゴールドロッホ アウスレーゼ (2018/2019) ナーエ / 白 / 甘口

通常価格：15,323円

受賞歴 ファルスタッフ 96ポイント！

テイスティングノート 繊細でスパイスを含む酵母の香りと、パイナップル、マンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツが交わる。複雑な果実の甘味と完ぺきな酸味のバランス、すばらしい後味へと続く。

合う料理 ガチョウや鴨のフォアグラ、リンゴやナシのケーキと好相性。数年の瓶内熟成後、アペリティフとしても最適。

葡萄品種 100% リースリング

3. トリッテンハイマー・アポテーケ アウスレーゼ (2019) モーゼル / 白 / 甘口

通常価格：10,780円

受賞歴 ラインラント・プファルツ州アワード シルバー！

テイスティングノート 香り高く、フレッシュなノーズは白と黄色い果実、前面に出たパイナップルとレモン、ほのかな蜂蜜の芳香を示す。まっすぐで全面に出た果実味を持つ。

合う料理のアウスレーゼは、若いうちはフレッシュな果実味が楽しめ、10年以上の瓶内熟成を経て、より複雑さと熟成の長さを増し、20年以上の瓶内熟成を経てピークに達する。この甘口ワインは、10℃が最適。そのまま食前酒として、またフォアグラやチーズ、甘すぎないデザートなどと合う。10~15年ほど寝かせると、熟成したリースリングはあらゆる料理と相性がよくなる。

葡萄品種 100% リースリング

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す