

Single Cru



ピノ・ブラン 「タッチュレル」

グロースフェフライン ノイジードラゼー・ヒューゲルランド 辛口

PINOT BLANC »Tatschler«

Großhöflein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

この熟したピノ・ブランは偉大なブルゴーニュワインを造る地域で造られています。一部が大樽で熟成されており、密度の濃い構成を持ち、瑞々しいコクのある味わいが口いっぱいにひろがります。シングルヴィンヤードのタッチュレルはゆるやかな斜面の盆地にあり、グロースフェフラインとクレインフェフラインの間にあります。オーストリアでブルゴーニュ品種に最も適した土地として位置づけられています。

The ripe Pinot Blanc from a great Burgundian site. Partially aged in large wooden casks, this is sappy and mouth-filling with a dense structure.

The single vineyard "Tatschler" with its gentle basin-like shape stretching between Großhöflein and Kleinhöflein and boasting sandy loam soils ranks among Austria's greatest sites for Burgundian varieties.

醸造: ブドウを丸ごと圧搾し、20°Cに冷やして発酵。12週間澱の上で寝かせながらマロラクティック発酵させる。

vinification: whole-bunch pressing, cooled fermentation at 20°C, 12 weeks on the lees with malolactic fermentation.

お勧め料理: カニ、海老、貝などの甲殻類。海魚、鶏、マイルドなチーズ
food pairing: shellfishes, seawater fishes, poultry, mild cheeses.

ブドウの種類/*variety*: ピノ・ブラン *Pinot Blanc*

生産地区/*cru*: タッチュレル グロースフェフライン
Tatschler, Großhöflein

土壌/*soil*: 砂質、石灰質土壌
warm, sandy & chalky soil

ブドウの木/*vines*: 22年/*years*

収穫/*output*: 選別し手摘み/30 hl/ha
selective, manual harvest 30 hl/ha

アルコール度/*alcohol*: 13% Vol.

供出温度/*temperature*: 9 – 11°C

EAN Code: 9.008.230.143.109