



WEIN AUS WIEN

Zahel ツアーヘル

<ワイナリー>ツアーヘルは1766年マリア・テレジアによって“マウワー”の小学校として建てられました。ツアーヘル家は3世代にわたってワイン造りを行ってきました。わずか0.5ヘクタールの畑から、ホイリゲ居酒屋は4つのテーブルから始めました。今日ツアーヘルはウィーンでも最も有名な畑ヌスベルグなど、ウィーン全ての葡萄生産地に畑を持つまでに成長しました。日本へは2005年以来毎年安定した品質のホイリゲ(新酒)を輸出。日本市場におけるホイリゲワインの草分け的存在です。2000年より有機農法を实践しており、エステートのロゴの「バタフライ蝶」は自然な葡萄栽培を象徴しています。

WIENER HEURIGER 2017

ウィーナー ホイリゲ 2017 辛口白

WIENER HEURIGER ZWEIGELT 2017

ウィーナー ホイリゲ ツヴァイゲルト 2017 辛口赤

11月11日 = 聖マーティンの日解禁!

ホイリゲ(新酒) といえは“ツアーヘル”です!

参考上代 750mlフルボトル 各**2,980円(税別)**

※空輸便 ご予約限定入荷商品

※ご予約締切**8月31日** ※ご納品**11月9日頃**予定

※有機認証団体**LACON**から**2017VIN BIO**取得予定ワイン!

<ホイリゲとは>ホイリゲはオーストリアを代表するワインですが、ホイリゲの故郷といわれるウィーンで造られるホイリゲが本場のホイリゲと言えます。“ホイリゲ”には2つの意味があり、1つはその年収穫してきた“新酒”のことで聖マーティンの日(11月11日)から1年間ホイリゲとして飲まれます。もうひとつはそのホイリゲワインをだす“居酒屋”のことをさします。

<ホイリゲ=居酒屋の歴史>ホイリゲと呼ばれる居酒屋の歴史は今から220年以上前に遡ります。マリア・テレジアの息子である皇帝ヨーゼフ2世はウィーンの葡萄農家に「自家製ワインを小売し、簡単な食事を供してよい」という特別許可を与えました。

<白 葡萄品種&畑>“ゲミシュターサッツ”のホイリゲです。ゲミシュターサッツとは、ひとつのブドウ畑に、複数の葡萄品種を混植し、同時収穫し、一緒に混醸するウィーンの伝統的ワイン。そのような混植混醸のワインをゲミシュターサッツと呼びます。ツアーヘルのゲミシュターサッツはシャルドネ、リースリング、グリュナー・フェルトリーナーなどのフィールドブレンドです。葡萄はウィーンの銘醸畑「ヌスベルク」の区画畑から収穫。高い品質の本格ワインとして楽しめるホイリゲ(新酒)です。

<赤 葡萄品種&畑>ツアーヘルホイリゲファン待望の**赤のホイリゲ**です。葡萄品種はツヴァイゲルト。

畑はウィーンのマウワーにある黒葡萄に適した日照の良い暖かい畑。

醸造はステンレススティールタンクで、マセラシオン・ナチュレされ、2週間スキンコンタクト後、プレスし、タンクで瓶詰めまで熟成されます。濃いチェリーとベリー系のアロマに果実味、柔らかく、滑らかなタンニンのフルーティーで生き生きとした味わいの辛口赤ワインです!



ツアーヘルのワイナリーはマリア・テレジアによって1766年、小学校として建てられました。軒先の松の玉は新酒があることを告げています

ツアーヘルの醸造責任者兼マーケティング担当アレキサンダー・ツアーヘル氏と妻のヒラリー



株式会社 エイ・ダヴリュウ・エイ 〒662-0066 兵庫県西宮市高塚町2-14
A・W・A Inc 2-14 Takatsuka-cho, Nishinomiya, Hyogo.662-0066.Japan

Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021
Email awa@awa-inc.com www.awa-inc.com