

～ ツアーヘル ホイリゲ2017ヴィンテージ情報～



ツアーヘルホイリゲラヴァーの皆様。大変遅くなり申し訳ありません！ツアーヘルの新酒ホイリゲワイン2017ヴィンテージ情報を今年もお届け致します。
写真は醗酵途中のゲミシュターサッツのホイリゲを試飲するワイングート・ツアーヘルのオーナー兼醸造責任者のアレクサンダー・ツアーヘル氏です。今年は昨年より2週間ほど早く、9月第1週目の収穫となりました。

2017年ヴィンテージ情報です。2017年の春は葡萄の樹に非常に良いコンディションをもたらす幸先の良いスタートとなりました。オーストリアの気候につきものの遅霜が若干あったものの昨年ほど深刻なものではありませんでした。

順調な発芽の後、雨がちでしたが、その後は一気に暑く乾燥した夏が始まりました。連日30℃を超える暑い日中の干ばつの時期が続き、葡萄の樹に強いストレスを与える程でしたが、幸運な事にツアーヘルのホイリゲ用葡萄は乾燥した天気の中、健康に育つ事が出来ました。

ツアーヘルのゲミシュターサッツの畑はグリュナー、リースリング、シャルドネにほんの少しトラミナーが混植された、いわゆるフィールド・ブレンドです。良質で十分に熟した葡萄となりました。



これらの葡萄の樹は樹齢40年を越え、そして非常に長い根っこを持ち、干ばつの影響を受ける事無く、地下深くにある地下水の水分を得る事が出来ます。また、ツアーヘルでは2000年から有機農法を徐々に実践し、2017年ヴィンテージのホイリゲは有機認証団体LACON ラコン からBIO認定されユーロリーフを取得しました！

有機農法も干ばつ対処に非常に有効との事です。クールクライメットで涼しく、酸味がシャープだった昨年の2016年に比べ、どちらかと言えば2013や2015年ヴィンテージに近い果実味がしっかりとした少々アルコールが高めで、酸が中程度の味わいになりそうと予想しているとのことです。

白は若干余分に輸入の予定です。予約をし忘れた！追加をしたい、というお客様はAWAまでお気軽に御注文下さい！10月中旬には弊社代表がオーストリアを訪問します。ワインテイastingレポートをお届けする予定です♪ご期待ください！

エイ・ダヴリュウ・エイ 営業 オーストリアワイン大使 濱本 眞由美

- ・ ツアーヘル ウィーナー・ホイリゲ 2017 辛口白 (ゲミシュター・サッツ)
- ・ ツアーヘルウィーナー・ホイリゲ ツヴァイゲルト 2017 辛口赤
参考上代 750ml フルボトル 各2,980円(税別価格)

