

# ～ ツアーヘル ホイリゲ2017入荷しました!～



2017ヴィンテージより、  
有機認証団体LACONラ  
コンからBIO認定され、  
待望のユーロリーフを  
取得しました!!

ツアーヘルホイリゲラヴァーの皆様。おまたせしました。ツアーヘルの新酒ホイリゲワインついに入荷しました！  
2017ヴィンテージ情報をお届け致します。  
写真はウィングート・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。

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ーナー、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！

ツアーヘルのオーナー兼醸造責任者のアレクサンダー・ツアーヘル氏から醸造&テイ  
スティングコメントをもらいました。

「ウィーナー・ホイリゲ ゲミシュター・サッツ2017は初めてのオーガニックのホイリゲです。9月の第1週 気温25℃の晴れた日に収穫。天然酵母により、18℃で醗酵。2週間澱とともにステンレススチールタンクで寝かせました。藁色かかった黄色。若々しいライムや柑橘系やりんごの強いアロマ。フレッシュな酸味と、バナナなどのトロピカルフルーツの強いアロマを伴う果実味。上品な余韻が続きます。」

「ウィーナー ホイリゲ ツヴァイゲルト2017も初めてのオーガニック認定されたホイリゲです。9月30日に収穫。木樽で天然酵母により25℃で醗酵。500リットルのオーストリア産のオーク樽で瓶詰めの時まで熟成させます。深い紫色。チェリーやストロベリーなどのレッドベリーの高いアロマ。柔らかい酸味、良く熟したスムーズな舌触りのタンニン。バランスのとれたアルコールの余韻が長く続きます」

アレクサンダー曰く赤のホイリゲは過去最高の出来とか！

赤白ともに若干余分に輸入しています。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！



- ・ ツアーヘル ウィーナー・ホイリゲ(新酒 空輸便) 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(新酒 空輸便) 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)

