



# Zahel ツアーヘル

<ワイナリー>ツアーヘルのワインづくりは、畑においても人的介入を減らし、自然と密接に関わりながら進めています。農薬を排除し、自然なアプローチを取り入れるという数十年にわたる取り組みの後、2017年に有機認証を取得し、2018年からはビオディナミで畑を耕作しています。蝶々のロゴは、生物多様性、自然と共に生きるというツアーヘルの信念をあらわすものです。ウィーン市23区で、ホイリゲ居酒屋も営む家族経営のワイナリーです。

## WIENER HEURIGER (Gemischter Satz) 2025

ウィナー ホイリゲ (ゲミシュター・サッツ)

辛口白 750ml

## WIENER HEURIGER (Rotburger) 2025

ウィナー ホイリゲ (ロートブルガー)

辛口赤 750ml

11月11日=聖マーティンの日解禁!

参考上代 各3,900円(税別) ※空輸便

※ご予約締切8月31日

ユーロリーフ Demeterデメター 認証ワイン



<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できた“新酒”のことで聖マーティンの日(11月11日)から1年間新酒として飲まれます。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。

<葡萄品種>

白：ゲミシュター・サッツ (シャルドネ、リースリング、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、グリュナー・フェルトリーナー、トラミナー、ノイブルガーの混植混醸)

赤：ロートブルガー (ツヴァイゲルト)

<産地>オーストリア ウィーン

<平均樹齢>白：35年超 赤：40年超

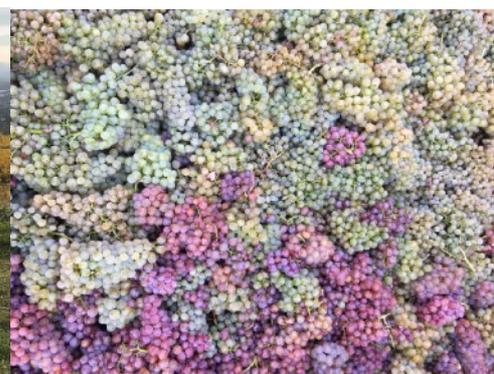
<土壌>白：貝殻石灰質土壌をベースに砂質と粘土質が被さる土壌 赤：貝殻石灰質と粘土質から成る土壌

<醸造>葡萄は手摘みで収穫。畑由来の天然酵母で発酵。人的介入を最小限にとどめノン・コラーージュ(無清澄)で作りました。最小限のSO2を添加し、瓶詰め。

<味わい>

白：淡い麦藁イエローの色調。柑橘系果物、青りんごやパイナップルなどの力強くフレッシュな香りに果実味。

赤：濃い紫色、イチゴやサワーチェリー、ラズベリーなどの赤系果物のフレッシュな香りに味わい。ドライでバランスの取れた丸みのある酸。滑らかなタンニンの効いたストラクチャー。



株式会社 エイ・ダヴリュー・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