



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) 2026

ウィーナー ホイリゲ (ゲミシュター・サッツ)

辛口白 750ml

WIENER HEURIGER (Rotburger) 2026

ウィーナー 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

※

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。

