



ワイン名(欧文)	GESELLMANN BLAUFRANKISCH VOM LEHM		
ワイン名	ゲゼルマン ブラウフレンキッシュ フォンレーム		
年号		容量	750ml
		販売価格	



生産国	オーストリア
地域	ブルゲンラント州
クラス	クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種	ブラウフレンキッシュ
色	赤
甘辛	辛口
アルコール度数	13.5
相性のよい料理	ラザニア、牛バラの煮込み、かつお、煮タコ
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル

### コメント

ブラウフレンキッシュ100%。すっきりしていて、スパイシーで白胡椒を思わせる風味。伝統的な大樽で熟成されたまろやかなワイン

### 畑に関する情報

石灰と有機物を多く含むローム質土壌。

### 葡萄の栽培・収穫に関する情報

樹齢は19~61年。収量40hl/ha。10月上旬に手摘み収穫。

### 醸造・熟成に関する情報

ステンレスタンクにて発酵。1日に2~4回のピシヤージュ(醗酵中に棒などで上部にたまった果皮や果肉を沈める作業)を実施。オーク樽にてマロラクティック発酵。大樽で7ヶ月熟成。

### 受賞履歴

2015 ファルスタッフ 91pt (2018/01) ※Falstaff: オーストリアの有名ワイン格付け雑誌  
 2017 アラカルト 2018 91pt 冬  
 2017 ファルスタッフ 90pt (2018/11)

ワイナリー情報	ゲゼルマン	<a href="http://www.gezellmann.at/gm/en/start.php">http://www.gezellmann.at/gm/en/start.php</a>
ゲゼルマンはオーストリア東部、ハンガリー国境沿いにあるブルゲンラント州で1719年からの歴史を持つ家族経営のワイナリーです。現在のオーナーはアルベルト・ゲゼルマン。自然に優しい栽培を行い、2018年には有機栽培認証を取得。専門誌のファルスタッフでも、毎年数十社しかない最高評価の5つ星を連続して受けています。国際的にもオーストリアのトップ生産者と評価されています。		

### ぶどう品種

#### 【ブラウフレンキッシュ】

晩熟の黒ブドウ品種で、カシスやブルーベリー、ミント、ペッパーといった複雑な香りを持ち合わせる高貴なワインを生み出します。強いタンニンや酸を持ち、長期熟成に向けた偉大なワインとなります。タンニンはポリフェノール的一种で、ワインのボディ感に関与する要素であるため、タンニンが豊富ということは、ポリフェノールの含有量が多いということが特徴になります。



### 量より質！オーストリアワインの魅力

ドイツ、イタリア、スイス、ハンガリーなど8つの国に囲まれた国オーストリア。中央にアルプス山脈が横たわり、湖や川も多く世界屈指の観光地。ここオーストリアでつくられるワインは、生産量の79%が国内で消費されるため日本で見かけることは珍しい。オーストリアワインの評価は「上質、繊細でエレガント」。酸味と果実味のバランスがよく、豊かなミネラルを感じられる。またオーストリアは自然派ワインの先進国で、オーガニックの聖地と呼ばれています。