



ワイン名(欧文)	GESELLMANN BLAUFRANKISCH CREITZER			
ワイン名	ゲゼルマン ブラウフレンキッシュ クライツァー			
年号	2017	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	14
相性のよい料理	スパゲティミートソース、ローストビーフ、かつお
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル

<b>コメント</b>
ブラウフレンキッシュ100%。紫がかかった濃いルビーレッドにブラックチェリーやオレンジ・スパイシーなハーブの香り。ジューシーでミネラル感もある繊細な果実味としなやかさを感じるワイン。(国際的指揮者の小澤征爾さんご愛飲の赤)
<b>畑に関する情報</b>
石灰やチョークと有機物を多く含むローム質土壌。
<b>葡萄の栽培・収穫に関する情報</b>
樹齢は40～60年。収量38hl/ha。10月中旬に手摘みで収穫。
<b>醸造・熟成に関する情報</b>
ステンレスタンクにて発酵。1日に2～4回のピシャージュ(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。樽でマロラクティック発酵。小樽(新樽未使用)で17ヶ月熟成。
<b>受賞履歴</b>
2013 デキャンターワールドワインアワード 2016 90pt 2014 ファルスタッフ 92pt (2017/01) ※Falstaff: オーストリアの有名ワイン格付け雑誌

<b>ワイナリー情報</b>	ゲゼルマン	<a href="http://www.gesellmann.at/gm/en/start.php">http://www.gesellmann.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。		

<b>ぶどう品種</b>
<b>【ブラウフレンキッシュ】</b>
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の一種で、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。



<b>量より質！オーストリアワインの魅力</b>
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。