



ワイン名(欧文)	Tement Sauvignon Blanc Ciringa		
ワイン名	テメント ソーヴィニオン・ブラン ツィーリンガー		
年号	容量	750ml	販売価格



生産国	スロベニア
地域	
クラス	
葡萄品種	ソーヴィニオン・ブラン
色	白
甘辛	辛口
アルコール度数	12
相性のよい料理	寿司、天ぷら、かに、アクアパッツァ、カルパッチョ、エビのグリル
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル

コメント

ワインはトロピカルフルーツの果実の香りにかすかにフリンティ(火打石の香り)なニュアンス。ミネラルリックで硬質、ドライな味わい。スワリング(グラスを回転)すると複雑味が出てきます。テロワールが味わいに反映された、ポテンシャルの高い辛口ワインです。

畑に関する情報

ツィーリンガーはテメントがスロベニアに持つもうひとつのワイナリーです。ファシリーニ・ブレクはオーストリア側のテメントのトップ畑ツィルエッグから国境をまたいだスロベニア領土に続く石灰質

葡萄の栽培・収穫に関する情報

ぶどう畑はスロベニア国境に面し、石灰質土壌から成るZieregg(ツィルエッグ)と南向きで日照の良い粘土質土壌と石灰質土壌から成るGrassnitzberg(グラスニッツベルグ)から最も多く産出され

醸造・熟成に関する情報

压榨機や発酵のためのステンレスタンクといった現代技術の導入やぶどうに合わせてのフレンチオーク、オーストリアンオーク等の様々なチャレンジをしています。

メモ

ラベルに書かれたイラストはテメントの畑で見つかった化石の絵。ウニの一種でタコノマクラの化石。かつてこの地が海であったため、このような化石がこの地域の石灰岩でよく見られます。

ワイナリー情報	テメント
<p>テメントは、オーストリアのシュタイヤーマルク州に85ヘクタールのワイナリーを持ち、『ミスター・ソーヴィニオン・ブラン』と称される程、ソーヴィニオン・ブランの造り手として有名です。畑での厳しい作業を大事にし、ぶどうの選別を幾度も繰り返し収穫します。現在かつてのシュタイヤーマルクのソーヴィニオン・ブランの「フルーティー」というイメージを覆す、非常にパワフルでアルコール度の高いソーヴィニオン・ブランを造り出しています。さらに、より良いワイン造りのため、他の畑からのぶどう購入を減らし、自身の畑を拡大。彼のぶどう畑はスロベニア国境に面し、石灰質土壌から成るZieregg(ツィルエッグ)と南向きで日照の良い粘土質土壌と石灰質土壌から成るGrassnitzberg(グラスニッツベルグ)から最も多く収穫されます。それらは、テメントの神へのいわば捧げ物と言える卓越したワインなのです。</p>	

ぶどう品種

【ソーヴィニオン・ブラン】

キレのある酸味と華やかな香りの清涼感あふれる白ワイン。色も味もとにかく「草っぽい」野原を駆ける少女のイメージ。グリーンがかったイエローが基本色で、スッキリ飲みやすく夏の暑い日にもぴったり。由来は、フランス語で野生を意味する"sauvage"と、白を意味する"blanc"。日本では高価なワインとして流通しています。



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。