



ワイン名(欧文)	Oscar Szemes Blaufränkisch IMPERIAL		
ワイン名	オスカーゼメッシュ ブラウフレンキッシュ インペリアル		
年号	容量	750ml	販売価格



生産国	オーストリア
地域	ミッテルブルゲンランド
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
相性のあう料理	鉄板焼き、シチュー、パスタ「アラビアータ」、熟成チーズ
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> フル

コメント
最低18ヶ月間熟成。ブラックベリーを含み、控えめなカシスの風味。口に含むとエレガントで心地よい甘さと繊細なローストの香り。かなり深みのある丸みのあるワイン。複雑でフルーティーで上品なフルボディ。
畑に関する情報
ミッテルブルゲンランドの有機物を多く含むディーブなローム質土壌。
葡萄の栽培・収穫に関する情報
この地域に典型的な粘土と石灰の混合物である「テゲル」が含まれ、ワインの複雑さを増しています。
醸造・熟成に関する情報
新しいフランスのバリック(ポルドー地方やコニユック地方で使われる小型の樽)で最低18ヶ月間熟成
メモ

ワイナリー情報	オスカーゼメッシュ	https://www.szemes.at/
<p>Tibor Szemesワイナリーは、1985年以来、オーストリアで最も有名なワイン生産者協同組合であるブルゲンラント中央部のHoritschonワイン生産者連合と強く提携しています。カリスマ的な個性を持った人々は、卓越した土壌、ひいてはホーリション産のブドウの品質に気づき、ネゴシアン(ワイン流通業者)な醸造所になるための第一歩を踏み出しました。多様な才能を持つパイオニアであるTiborSzemesは、ホーリションのワイン生産者の可能性を認識し、この地域の偉大な後援者として、現代の世界で彼らのワインを販売する方法を見つけるための探求を始めました。彼はブドウ農家の自信を刺激することができました。彼らの多くは、時代遅れの生産方法を使用して樽から販売されたワインをまだ生産していました。彼は彼らにワインの品質と販売に対する彼の期待を納得させました。ホーリションの信じられないほどの可能性は、達成された販売可能な方法で実装され、ネゴシアンのブリーダーであるTiborSzemesが誕生しました。</p>		

ぶどう品種
<p>【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、長期熟成に向いた偉大なワインとなります。タンニンはポリフェノール一種で、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。</p>



量より質！オーストリアワインの魅力
<p>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は、中央にアルプス山脈が横たわり湖も多く、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、生産量の約8割が国内で消費されるため、日本で見かけることは少ない。オーストリアワインの評価は、「上質」であり「繊細でエレガント」なところで、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オーガニックの聖地とも呼ばれており、自然派ワインの先進国です。</p>