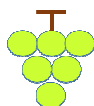


Wine Information



ワイン名(欧文)	GREEN PEPP GRUNER VELTLINER		
ワイン名	グリーン ペップ グリューナー フェルトリーナー (SC)		
年号	容量	750ml	販売価格



生産国	オーストリア
地域	ニーダーエスタライヒ州
クラス	クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種	グルューナーヴェルトリーナー100%
色	白
甘辛	辛口
アルコール度数	12
相性のよい料理	魚料理、貝料理、ローストポーク、カツレツ、チーズリゾット
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
ペップは「キュートな」の意。柑橘系のフレーバーにエキゾチックで果実味を感じる親しみ易い味わい。グルューナーフェルトリーナーは食事に楽しさを与えます。
畑に関する情報
ヴァインフィアテル地区のパノニア気候とヴァルトフィアテル地区のより涼しい気候の境目に位置するローシッツ近辺の畑。標高280~350m。年間日照時間約1,700時間。レスと花崗岩の土壌。
葡萄の栽培・収穫に関する情報
樹齢10~30年。収量60~70hl/ha。自然環境に優しく害虫や病気からブドウを守る栽培の徹底。8月下旬に収穫。
醸造・熟成に関する情報
ステンレスタンクにて18~20°Cの温度管理下で、2週間の発酵。培養酵母使用。澱と共に2カ月以上の熟成。濾過後、翌年1月にボトリング。
メモ

ワイナリー情報	グロッサー ワイン	http://www.gruber-roeschitz.at
<p>グルューバーは、ニーダーエスタライヒ州のワイン産地で国際的認知も高いヴァインフィアテル地区におけるパイオニア的存在で、ローシッツで1814年より農業を営み、1950年代に本格的にブドウ栽培とワイン醸造をスタートさせた家族経営のワイナリーです。2001年よりグルューバー家の長男エwaldがワイン醸造責任者として引き継いだ後、妹マリアと弟クリスチャンが参画し、現在は3名が協力しオーガニック認証を受けた自然環境に優しい、フルーティでエレガントなワイン造りを実践しています。</p>		

ぶどう品種
【グルューナー・フェルトリーナー】
<p>オーストリアを象徴する存在で、圧倒的な栽培面積を持つ白ブドウの品種。</p> <p>辛口から甘口まで様々なスタイルのワインを生み出します。コショウと同じ香り成分をもつ品種で、白コショウのような香りが特徴的。飲み口はすっきりしていてリースリングに近い印象を受けます。</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。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。</p>