



仕様

地域：オーストリア / ニーダーエストラハ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グリューナー・ヴェルトリーナー

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：11°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート：非常に魅力的なリンゴ、ピーチ、柑橘類からのフルーツのブーケに、典型的なヴェルトリーナー種のスパイスや少々のホワイトペッパーの含みを伴う。柔らかくジューシーな風味は、洗練された酸味によって支えられている。ワインが口の中で歌っています！

葡萄品種：100% グリューナー・ヴェルトリーナー

畠 / 醸造方法

オリジン：この親しみやすいグリューナーのブドウは、オーストリアの代表的なブドウ品種の発祥の地とされるカンプタールで収穫されている。花崗岩、片麻岩、黄土の土壌を持ち、北からの冷気は、起伏の激しいヴァルトフィアテル地方から流れ込み、その結果昼夜の温度差が大きい。昼間は暖かく、夜の涼しい気候により、フレッシュでフルーティなワインを造る。"冷涼な気候のブドウ栽培"から造る最も美しいワインはカンプ川の左岸のミネラルと生き生きとした特徴を示し、右岸は長い余韻とクリーミーさを与える。

2020年ヴィンテージ：このシーズンは、降雨量の少ない非常に穏やかな冬に始まり、やや気まぐれな春が続いた。夜が異常に冷え込んだため、芽吹きが遅れ、4月からの穏やかな気温から、待ち望まれた長い日照時間を迎えた。開花は6月中旬までで、例年よりわずかに遅かった。夏の間は非常に暖かい日が多かったが、突然の雨で何度も中断されたため、潜在的なカビ菌などによる病気に対して必要な予防措置を取ったが、幸いなことに、カンプタールでは霜や雹の被害はほとんどなかった。今年の収穫は9月30日に始まり、10月26日のオーストリア建国記念日に終了した。8月末からの冷涼な期間のため、このヴィンテージは熟成した果実と生き生きとした酸味のバランスが取れている。フルーティーで調和のとれたワインが期待でき、2019年と同様に、長い余韻と活力を示す。

酸度: 5.3g/l

残糖: 1.6g/l dry

受賞歴

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティションにて、2つの賞と1つのメダルを獲得！・オーストリア ベスト・ワイン2021・ベスト・グリューナー・ヴェルトリーナー・グリーンメダル