



オーストリアを味わう試食・試飲会

AUSTRIAN IMPORTER TASTING

出展企業・製品案内

2009年4月23日(木)

10:00~17:00

ウェスティンホテル東京「スタールーム」(B2F)

〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1 (恵比寿ガーデンプレイス内)

主催: オーストリア大使館商務部

協賛: オーストリア農産物市場マーケティング会社

協力: リーデル・ジャパン株式会社



JAPAN-AUSTRIA
2009

AUSTRIANTRADE.ORG all about Austria

Index

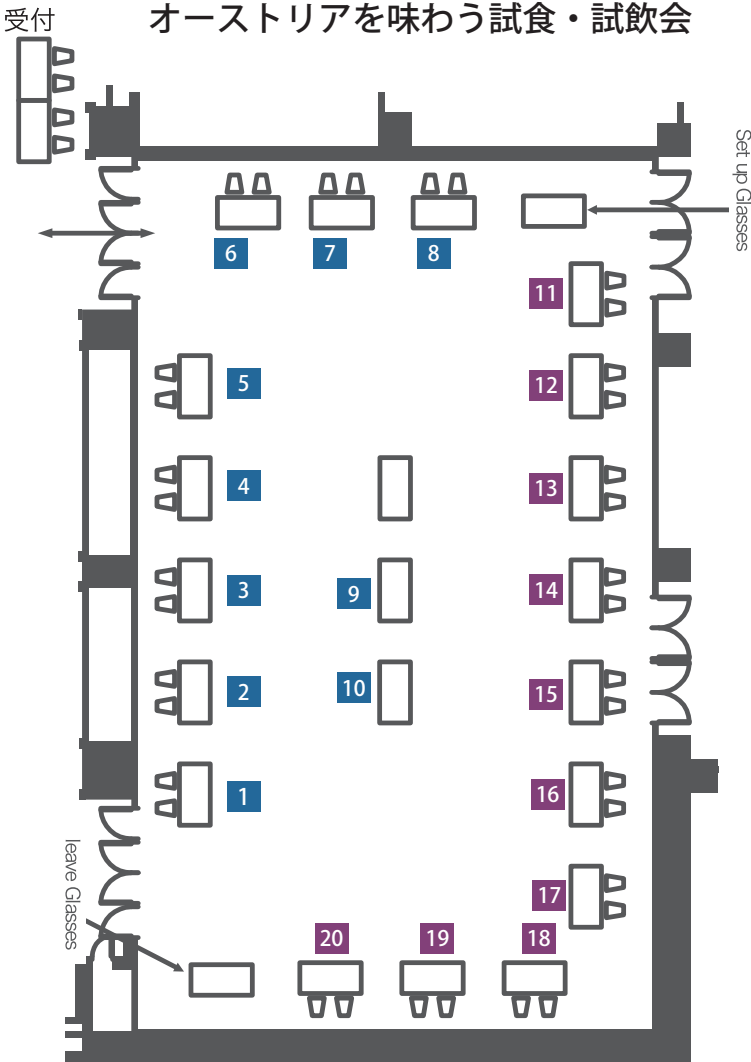
Food and beverages

株式会社 Eitzinger Japan (輸入者) / 株式会社インヴォルブ (販売者)	1
株式会社 Ken International JP	2
株式会社 ミナト商会	3
有限会社 エムエムフーズ	4
日成共益株式会社	5
株式会社 サン・メディカ	6
株式会社 鈴商	7
株式会社 トリニファイ	8
株式会社 池光エンタープライズ	9
有限会社 JENA	10

Wine

有限会社アルコトレードトラスト	11
有限会社 エイ・ダヴリュー・エイ	12
株式会社 ボンド商会	13
エステートワインズ-トップソイル株式会社	14
ヘレンベルガー・ホーフ株式会社	15
株式会社 日智トレーディング	16
株式会社 日本グランド・シャンパーニュ	17
オーデックス・ジャパン	18
有限会社 讃久商会	19
株式会社 徳岡	20

ブース案内図 (B2F スタールーム)



出展社テーブル番号は本カタログの各社ページに順じます。

株式会社 Eitzinger Japan (輸入者) / 株式会社インヴォルブ (販売者)

住所 〒 104-0061 東京都中央区銀座 8-16-10, B-802
Tel 03-3335-3516
担当者 禅野 靖司 E-Mail info@zotter.jp

メーカー：Zotter Schokoladen ゾッター社

BIO & FAIRをモットーとし、オーガニック食材にこだわったフェアトレードチョコレートを生産するゾッター社は、1999年、シュタイアーマルク州の生まれ。2006年からはニカラグアのカカオ農園において技術指導を行ない、人と人をつなぐ形で、カカオの栽培から製品になるまでを、創業者 Josef Zotter 自身の目で見届けています。

<p>■ラプーコ</p> <p>カカオ含有量や豆の品種の違いによる比較を楽しむことができる、チョコレート通のためのチョコバー全8種類！</p>	
<p>■ハンドメイドチョコバー</p> <p>さまざまなフルーツやナッツ、そしてスパイスを組み合わせたチョコレートの錬金術をお楽しみ下さい。</p>	

株式会社 Ken International JP

<http://gochi-navi.jp/suppliers/view/130>

住所 〒 186-0004 東京都国立市中 1-16-45
 Tel 042-525-9664 Fax 042-525-9742
 担当者 竹内 宏子 E-Mail info@keninter.com

■ Fresh Cheese Vegetable Peppersweet (オイルケーゼ ペッパースイート)		
<p>メーカー：KÄSEMACHER (ケーゼーマッハー) タイプ：フレッシュ 特徴：真っ赤な果肉は、アフリカの不思議な果実「ペッパードワー」。ピリッと辛く、そして少し甘いその実の中に、フレッシュチーズをたっぷり詰めて、植物油でマリネしました。前菜やサラダのトッピングまた、ビールや白ワインとの相性抜群です。</p>		
■ Affineur Petit Kracher with ceramic cup (アフィヌール クラッハー [セラミックカップ入り])		
<p>メーカー：Schärdinger Affineur (シュルディンガー アフィヌール) タイプ：ブルー 特徴：製造者・熟成士・ソムリエの3名のアイデアにより生み出されたオーストリアのベレンアウスレーゼワインを惜しみなく染み込ませて作った世界一高級なブルーチーズ。味にも香りにもスイートワインの上品な甘味がそと漂います。この「世界一贅沢なチーズ」と貴腐ワインやシャンパンとのマリージュをお楽しみください。</p>		
■ Kaisertaler (カイザーターラー)		
<p>メーカー：Schärdinger Affineur (シュルディンガー アフィヌール) タイプ：ウォッシュ 特徴：オーストリアのアルプス地域で生産されるスペシャリティチーズ。仕上げに表面を軽い塩水で洗うことで通常のチーズにはないクリーミーさとコク香りが楽しめます。ミディアムな赤ワインとの相性良。</p>		
■ Vorarlberger Berkaese PDO (ベルグケーゼ)		
<p>メーカー：Käsestrasse Bregenzerwald (ケーゼストラッセ ブレゲンツァーヴァルト) タイプ：ハード 特徴：ブルゲンツァーヴァルト地域は、夏は牧草、冬は干し草を食べているサイロフリーの牛から高品質のミルクを使用して作られる素朴な風味のチーズ。PDO(原産地統制保護)のチーズで熟成期間は4ヶ月〜12ヶ月で風味や組織の違いが楽しめます。外皮は取り除いてお召し上がり下さい。</p>		
■ Mühlviertler Schinkenspeck Block or sliced (シンケンシュベックスライスパック)		
<p>メーカー：Greisinger (グライジンガー) 生ハム(シュベック) 特徴：伝統的なレシピを使い、厳選した脚肉に、スライスで豊かな香り付けをし、手作業で塩をする。ブナの木でスモークし、エアードライで、55%の水分をとばすまで約4ヶ月熟成させます。シコシコとした食感と上質の豚肉の旨みとスライスのバランスが人気。用途に合わせてブロックと100gのスライスパックがあります。</p>		

株式会社 ミナト商会

住所 〒 106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30
Tel 03-5413-2048 Fax 03-5413-2273
担当者 榎本 隆司 E-Mail takashi_enomoto@kewpie.co.jp

メーカー：WOLF 社

WOLF 社はオーストリア有数のパンプキンシードオイル製造社で、その伝統的搾油技術は 100 年以上も前にさかのぼります。

最新の技術で、安定した高品質な製品を提供し、オーストリアではもちろん、世界中で多くの支持を受けています。

<p>■パンプキンシードオイル</p> <ul style="list-style-type: none">・オーストリア産のペボかぼちゃの種子から搾ったオーストリアの伝統的なプレミアムオイルです。1ℓのパンプキンシードオイルを作るのに必要なかぼちゃは35個にもなります(種換算：2.5kg)。・種子を焙煎して、絞っただけの自然なオイルです。香ばしさとほのかな甘みが特徴です。・リノレン酸やオレイン酸といった悪玉コレステロールを減らす、不飽和脂肪酸を多く含んでいます。	
<p>■パンプキンシード (ソルト、シナモン、チョコレート)</p> <p>ソルト：焙煎した種子を食塩で味付けしました。種子のほのかな甘みと塩味が絶妙な味わいです。</p> <p>シナモン：焙煎した種子を香り高いシナモンと砂糖でコーティングしました。甘い刺激的な香りがお楽しみいただけます。</p> <p>チョコレート：種子を焙煎しミルクチョコレートで包みました。チョコレートはウィーンのHAUSWIRTH社のものを、パンプキンシードはコーティングに適した小さめサイズのものを使用しています。</p> <p>チョコレートの甘さと香ばしい種子の風味が絶妙です。</p>	

有限会社 エムエムフーズ

住所 〒 456-0023 愛知県名古屋市熱田区六野 1-3-6
 Tel 052-881-2275 Fax 052-881-2273
 担当者 森山 誠二 E-Mail meikl@mmfoods.co.jp

メーカー：Herb Craft ハーブクラフト

■ シンケンシュペック (SCHINKENSPECK)		
	脂肪分の少ない豚のモモ肉に塩を振ったのち、低温でスモークし、空気中で約3ヵ月かけて乾燥させました。	
■ ハウスベーコン (HAUSSPECK)		
	脂肪分の少ない豚のバラ肉を、骨を取り除いた後、塩を振り、低温でスモークし、空気中で乾燥させました。	
■ カイザーシンケン		
	脂肪分の少ない豚のバラ肉を、骨を取り除いた後、まろやかにスパイスを効かせ、高温でスモークしました。	
■ ミラノサラミ、ナポリサラミ		
	伝統のハウスサラミは、厳選した豚肉と選りすぐりのスパイスを原料に使用し、約12週間熟成させた生サラミです。 この熟成期間中にサラミは元の重さより38%以上軽くなり、自然の白カビで覆われます。	
■ プロシュット (SCHLOSSCHINKEN)		
	脂肪分の少ない骨なし豚肉に塩を振り、少なくとも15ヵ月間熟成させました。	

日成共益株式会社

<http://www.nissei-jp.co.jp/>

住所 〒 101-0053 東京都千代田区神田美土代町 7
Tel 03-3293-8561 Fax 03-3223-1172
担当者 小田 正巳 E-Mail masami.oda@nissei-jp.co.jp



メーカー：ケーゼマッハー社

ケーゼマッハー社は、Lower Austria（ニーダーエスタライヒ）と呼ばれるオーストリア北部の地域で、愛情と情熱をもって、山羊、羊、牛のミルクを原料とした伝統的で高品質なチーズを製造しています。原材料を厳選し、丹精こめて製造することを基本企業理念とし、スローガンでもある「上質なチーズへの愛情と情熱」の通り、全社員が、自社チーズの特別な風味を大切にし、改良を重ねていく事に精進しています。

■ チーズベジタブル、ツナベジタブル	
高品質なフレッシュチーズをユニークな野菜に詰めてオイル漬けしたチーズベジタブルは、6 アイテム。ツナを詰めたツナベジタブルは、2 アイテムです。	

メーカー：ラントフリッシュ社

ラントフリッシュはヨーロッパ最大手のカッテージチーズ製造会社で、オーバーエースタライヒ州の2,500の生乳生産者による新鮮な牛乳のみを用いて高品質なフレッシュチーズを製造しています。

■ カッテージチーズ（プレーン、ライト、アサツキ、夏野菜）	
新鮮なアルプスミルクで作った、脂肪分を抑えたフレッシュチーズです。クリーミーでソフトな粒状チーズが特徴。	
■ ロリーノ（ワサビ、ハーブ、オリエンタルペッパー）	
新鮮なアルプスミルクで作った、保存料不使用のフレッシュチーズです。	

株式会社 サン・メディカ

http://www.herb-craft.com

住所 〒 108-0074 東京都港区高輪 2-16-45 高輪中山ビル 1F

Tel 03-5447-5221 Fax 03-5447-5222

担当者 中村 智子、吉田 若菜 E-Mail t-nakamura@d-fraction.co.jp

メーカー：Herb Craft ハーブクラフト



■All Season Comfort(オール シーズン コンフォート)

使用原料：ローズヒップ、ネトル、エルダーフラワー、レモングラス、レモンバーム、ペパーミント、ハイビスカス、オレンジ、シナモン、ローズ

特徴：花粉症やアレルギーの予防や改善のために処方しました。体内毒素を排泄や抗ヒスタミン作用を持つハーブとしてエルダーフラワーやネトルを中心に、天然ビタミンC宝庫であるローズヒップを豊富に使用。ほのかなオレンジとシナモンの香りも楽しめます。



■Pretty Woman(プリティウー マン)

使用原料：レディズマンテル、コリアンダー、オレンジ、シナモン、マリーゴールド、レモンバーム、フェンネル、ダンデライオン、ローズ、パニラ

特徴：お肌のトラブルの予防とお手入れに適した処方です。特に吹き出物や肌荒れ対策に有効なハーブと体内クレンジングに役立つハーブ、抗酸化ハーブなどをバランスよく配合。



■Slender Lover(スレンダー ラバー)

使用原料：オオバコ、アニス、セーボリー、リコリス、レモンバーク、コリアンダー、ダンデライオン、パセリ、クローブ、ラズベリー

特徴：排泄や新陳代謝を促すハーブを処方。ほんの少し煎じ薬のような香りがしますが、とても飲みやすく仕上がりました。



■Sweet Dream(スウィート ドリーム)

使用原料：カモミール、レモンバーム、ライム、セージ、ラベンダー、フェンネル、マリーゴールド、ホップ

特徴：リラックス(鎮静)ハーブを組み合わせて、さらに消化を助けるレモンバームを加えました。また、リラックスのために味も香りも穏やかで飲みやすく仕立てました。心地よい眠りの準備としていただくのに最適なハーブティーです。



■Woman's Balance (ウーマンズ バランス)

使用原料：チェストトリー、オレンジ、ペパーミント、西洋アンゼリカ、レモンバーム、ジンジャー、シナモン、ラズベリー

特徴：女性のホルモンバランスとサイクルを正常化すると同時に、サイクルの乱れによる症状やサイクル前の緊張症などの改善にも効果が期待できる、女性のためのハーブを選びました。



■Winter Support (ウィンター サポート)

使用原料：エキナセア、ペパーミント、セージ、カモミール、タイム、エルダーフラワー、ローズヒップ、ジンジャー

特徴：風邪の予防と改善のための処方です。エキナセアを中心に、のどや鼻をスッキリさせるミントや体を温めるジンジャー、天然ビタミンC宝庫のローズヒップも加えたパーフェクト処方。冬に限らず一年中家族みんなの健康管理に。



■Herb Tea Collection(ハーブティー コレクション)

特徴：Herb Craft ハーブティー シリーズの全6種のブレンドすべてを一箱に詰めたバラエティボックスです。いろいろな味や効果をお試しになれますので、自分にあったブレンドを決めかねている方にお勧めです。各ブレンドが2~3ティーバッグずつ入っているお楽しみパックです。



株式会社 鈴商

<http://www.suzusho.co.jp>

住所 〒 160-0007 東京都新宿区荒木町 23
Tel 03-3225-1167 Fax 03-3225-5520
担当者 大和 弘司 E-Mail yamato@suzusho.co.jp

メーカー：ダルボ社

ダルボ社は 1879 年創業のオーストリア最大手の食品加工業社で、主にジャム、蜂蜜、フルーツシロップを製造しています。国内市場におけるジャム、蜂蜜の販売量はトップにあり、また世界 40 カ国以上に製品を輸出しています。世界の高級ホテルにおける朝食用ミニジャムとしての利用頻度も多く、その品質はプロから一般の食卓にまで認められています。

■ダルボ ダブルフルーツブレッド 200 g

果肉70%使用、フルーツ本来の酸味を残し、自然の甘さとの調和が楽しめるプレミアム品質。滑らかな性状ゆえ、パンからヨーグルト、フルーツソースまで多様に富んでいます。



株式会社 トリニファイ デンメアティーハウス 日本総代理店

<http://www.demmer.co.jp>

住所 〒 106-0032 東京都港区六本木 7-21-22 セイコー六本木ビル 1/2F
 Tel 03-5772-1812 Fax 03-3403-1112
 担当者 浦 香織 E-Mail k.ura@trinify.com

メーカー：DEMMEER TEEHAUS デンメアティーハウス

ウィーンの紅茶商 デンメアティーハウス

1981年、アンドリュウ・デンメアはウィーンでデンメア社を設立しました。それからまもなく、ウィーンのデンメアティーハウスは紅茶愛好家が集まる人気スポットとなりました。現在オーストリア、ハンガリー、ポーランド、チェコ、スロヴァキア、ルーマニア、そして日本に26のショップを展開しています。ウィーン郊外にラボ、生産設備、配送センターを有し、OEM製品として国内外にある数々の一流ブランド向け（ロンドンのハロッズなど）にも納入しています。

デンメア社は、世界各国から高品質の原料を輸入し、優れた技術による独自のブレndingと、フレバリングにより今日まで高い評価を受けてきました。

ウィーンの最高級ホテル、ホテルザッハのカフェや、高級食品デパート、オーストリア航空の機内サービスなどでも提供しております。

ロマンティックで香り高いフレーバードティーとフルーツティー 日本では70種類のティーセレクションをご用意しています。

■ ザッハブレンド	
	ダーズリンにジャスミンの花びらをいれ、ベルガモットの香りをつけたフレーバードティー、ホテルザッハでも供されています。
■ フルーツガーデン	
	ハイビスカス、ローズヒップ、リンゴ、オレンジピールをブレンドしたフルーツティーで、ビタミン豊富でとても人気があります。





デンメアロゴ入り 100g
 缶茶葉、ラム酒漬冰糖、
 デンメアオリジナルポット、
 ティーカップ&ソーサー

株式会社 池光エンタープライズ

<http://www.ikemitsu.com>

住所 〒 160-8505 東京都新宿区四谷 1-8-14 四谷一丁目ビル 7F
Tel 03-3355-0506 Fax 03-3353-7550
担当者 舟橋 和見 E-Mail k-funahashi@ikemitsu.com

メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社

■ Kaiser Bier (カイザービール)	
<p>タイプ：ピルスナー 発酵方：面醗酵 原材料：麦芽、ホップ 特徴：1475年創業の歴史あるブリュワリーです。国内シェア50%超の当社でもNo1の人気商品で、イタリア、スイス、ハンガリーなど中欧を中心として近隣諸国でも愛飲されています。硬水であるアルプスの天然水を使用しているため、味にシャープさを加え、軽やかな薫りとホップの苦味を引き立てています。その結果、すっきりとしたのど越しの良い、深みのある味に仕上がっています。“カイザー”とは皇帝という意味の他、“卓越した”というニュアンスも含んでいます。</p>	
■ Edelweiss Snowfresh (エーデルワイス・スノーフレッシュ)	
<p>タイプ：小麦ビール(アルプスのハーブ風味) 発酵方：上面醗酵 原材料：小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ、糖類、ハーブ(西洋ニワトコ、ミント、アルニカ、ラビッジ、ナツメグ、マルメロ)、ハーブエキス 特徴：醸造所カルテンハウゼン社は1475年にオーストリア、ザルツブルグ近郊で創業しました。熟成を終えたビールは、酵母を除去しますが、エーデルワイス・スノーフレッシュはろ過をしておりませんので、薄雪のようなにごりビール(Cloudy beer)が醸成されます。まさにアルプスの白い花 薄雪草のようです。</p>	

有限会社 JENA

<http://www.jena.co.jp>

住所 〒 102-0074 東京都千代田区九段南 4-6-1-603
 Tel 03-3556-0508 Fax 03-3556-0518
 担当者 友田 圭治 E-Mail k_tomoda@jena.co.jp

■Gösser (ゲッサー)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー 特徴：ゲッサービールはウィーンで、そしてオーストリア全土で一番人気のビールです。薫り高く適度な苦くとも苦みもち、混じりっ気の無い上品な味が特徴です。1955年5月15日、第二次世界大戦後の米英仏ソ4ヶ国による分割統治を経てオーストリアが独立を回復した際、調印式で呑まれたのがゲッサービールです。リーファーコンテナで輸入されています。		
■Edelweiss SNOWFRESH (エーデルワイススノーフレッシュ)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ヴァイス(ハーブ入り) 特徴：「エーデルワイス スノーフレッシュ」は、500年以上の歴史を持つ醸造所が作り出した、まったく新しいビールです。上質のヴァイスビールにアルペンハーブがブレンドされています。しっかりしたヴァイスビールの味わいと、爽やかなアルペンハーブの香り。そして飲んだ後の爽快感。他のビールとはまったく異なる、素晴らしい味わいをお楽しみ頂けます。リーファーコンテナで輸入されています。		
■Zipfer (ジッファー)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー 特徴：ジッファーは、北オーストリアのzipfという町で醸造されるビールです。冬季の長野オリンピックの際に、オーストリア選手団の公式ビールとして、お客様にも振る舞われました。オシャレなボトルで、オーストリアでも若い人々に大人気です。リーファーコンテナで輸入されています。		
■Zipfer LEMON (ジッファー レモン)		
メーカー：Brau Union ブラウ・ユニオン社 タイプ：ピルスナー(レモンフレーバー) 特徴：ジッファーレモンは、ピルスナービールにレモンのテイストを追加したフレッシュな飲み物。爽やかなアウトドアでの一杯に最適です。リーファーコンテナで輸入されています。		
■Zillertal pils (ツィラタール ピルス)		
メーカー：Zillertalbier ツィラタールビール社 タイプ：ピルスナー 特徴：ツィラタールビールは、ビール好きの美味しさです。丁寧に作られ、地ビールならではの細やかな気配りが感じられる、素晴らしいビールです。なかでもピルスは、麦とホップの素晴らしい香りが特徴です。オーストリアでも、普通はチロール地方でしか呑むことは出来ません。今年のオーストリア年を記念して、輸入が開始されました。リーファーコンテナで輸入されています。		
■Zillertal Weiß (ツィラタール ヴァイス)		
メーカー：Zillertalbier ツィラタールビール社 タイプ：ヴァイス 特徴：チロールのツィラタール地方で丁寧に醸造されている、素晴らしい地ビールです。小麦の香りが生きている、フレッシュな味が特徴です。通常チロールだけでしか呑むことは出来ません。今年のオーストリア年を記念して、輸入が開始されました。リーファーコンテナで輸入されています。		

有限会社アルコトレードトラスト

<http://www.alcotrade.com>

住所 〒 142-0043 東京都品川区二葉 4-13-12
 Tel 03-5702-0620 Fax 03-5702-0621
 担当者 田中 三枝子 E-Mail tanaka@alcotrade.com

<p>■ Riesling Privat, Nigl(リースリング プリヴァート、ニグル)</p>		
<p>メーカー: Weingut Nigl ニグル/クレムスタール地方 品種: リースリング100% Vintage: 2002 色: 白 特徴: 発酵の名残があるような、とても若々しいワインで、熟した桃、アプリコット、柑橘類の果実香があります。生まれてからのような力強さを感じながらも、奥深く、凝縮した味わいがあります。すべてがバランスのとれた素晴らしいワインです。</p>		
<p>■ Riesling Zoebinger Heiligenstein, Hirsch(リースリング ツォーピンガー ハイリゲンシュタイン/ヒルシュ)</p>		
<p>メーカー: Hirsch ヒルシュ/カンパタール地方 品種: リースリング 100% Vintage: 2004 色: 白 特徴: 優雅で溢れるほどの香りに、白桃、アプリコット、柑橘類やほのかなミネラル香のある上品なアロマ。全房圧搾後、古い大型椀樽とステンレス製タンクを半々に使用し、土着の酵母のみを用いて発酵させます。その後、若いワインはシュール・リーで4月中旬迄寝かせます。</p>		
<p>■ Riesling, Franzhauser Domaene(リースリング、フランツハウザー ドマーネ)</p>		
<p>メーカー: Stift Klostemeuburg シュティフト クロスターノイブルグ/ニーダーエスタライヒ 品種: リースリング 100% Vintage: 2002 色: 白 特徴: 色調は淡い麦藁のようなイエローで、エキゾチックな果実香と、桃を感じさせる余韻があります。ブドウ畑は栽培条件に恵まれた砂岩の土壌と南西に位置しています。ウィーンから18kmの郊外にあるクロスターノイブルグ修道院は1114年に建てられて以来ずっとワイン造りを行っています。</p>		
<p>■ Zweigelt Haid, Erich Berger(ツヴァイゲルト ハイド、エーリッヒベルガー)</p>		
<p>メーカー: Erich Berger エーリッヒ ベルガー/クレムスタール地方 品種: ブラウアー ツヴァイゲルト Vintage: 2006 色: 赤 特徴: す色調は綺麗な透明感のあるルビーガーネット色。サクランボや赤い実の果実香、レッドカラントやびりりとさわやかなフルーツの風味が続きます。アカシア樽で10ヶ月間熟成。</p>		
<p>■ Deuxieme, Weingut Markowitsch(ドゥージェーム、ヴァインゲート マルコヴィッチ)</p>		
<p>メーカー: Markowitsch マルコヴィッチ/ノイジードラーゼー地方 品種: ツヴァイゲルト50%、カベルネソーヴィニヨン50% Vintage: 2007 色: 赤 特徴: 色調は濃いガーネット。チェリーとプラムの濃縮した果実香に、チョコレートとスパイス香。ふくらみのある、滑らかなタンニンのしっかりとした骨格で、素晴らしいコクとピロードのような口当たりです。3分の1は小樽で、3分の2は大きなオーク樽で熟成させます。</p>		
<p>■ Zweigelt Reserve (ツヴァイゲルト リザーブ)</p>		
<p>メーカー: Weingut Sepp Moser ゼップ モーザー/ノイジードラーゼー地方アプトロン 品種: ツヴァイゲルト100% Vintage: 2004 色: 赤 特徴: 色調は赤煉瓦のような深いガーネット。幾重にも広がるベリーの果実香に、オーク樽での熟成によるまろやかなタンニン、見事に凝縮した品格ある風味です。</p>		

有限会社 エイ・ダヴリュウ・エイ

http://www.awa-inc.com



住所 〒 662-0066 兵庫県西宮市高塚町 2-14
 Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021
 担当者 濱本 真由美 E-Mail awa@awa-inc.com

■ グリュナー・ヴェルトリーナー ロイザーベルク

メーカー：ユルチッチ・ソフホフ/ニダーエスタライ
 ヒ州カンプタール

種類：ワイン Vintage：2007 色：白

品種：グリュナー・ヴェルトリーナー

特徴：1689年にユルチッチ家の所有となったソフホフ醸造所は、1972年より無農薬栽培を始め、常に新しい試みに挑戦し改革を遂げています。黄色系の果実の香り、密を含んだ洋梨、プラム等の中にミネラルの香りも感じられます。



■ オマーージュ ハイドン

メーカー：エスターハージー/ブルゲンランド州ノイ
 ジードラーゼー・ヒューゲルランド

種類：ワイン Vintage：NV

品種：カベルネソーヴィニヨン50%、メルロ50%

特徴：オーストリアのエスターハージー公爵家が所有する250年の歴史を持つワイナリー。エスターハージーの宮廷音楽家であったヨーゼフ・ハイドンへのオマーージュワイン。輝きのある濃いガーネット色。ジュースで柔らかく、豊かなフルーツの果実味と洗練されたタンニンが素晴らしい。



■ トロッケンベーレンアウスレーゼ ノンヴィンテージ

メーカー：クラッハー/ブルゲンラント州ノイゼー
 ラーゼー

種類：ワイン Vintage：NV 色：白甘口

品種：ヴェルシュリースリング50%、
 シャルドネ45%、トラミナー5%

特徴：世界4大天然甘口ワインの造り手と称されるクラッハーの甘口ワイン。輝きのある黄金色。香りはアカンシアのジャムや蜂蜜、桃のコンポートなど。味わいは非常に凝縮感のある果実味と甘味を感じそのなかにも酸をしっかりと感じます。



■ フライヘル・フォン・ベレップシュ

メーカー：ウエッター/ニダーエスタライヒ

種類：リンゴジュース

品種：フライヘル・フォン・ベレップシュ

特徴：オーストリア、トップのりんごジュースのメーカー、ウエッターのりんごジュースです。フライヘル・フォン・ベレップシュは古くからオーストリアで栽培されてきた品種。ジュースでボリューム感がある味わいと爽やかな酸味が絶妙。日本にはない味わいのリンゴジュースです。



■ ローター ト라우ベンモスト

メーカー：ワイン&コマース/ニダーエスタライヒ

種類：葡萄酒ジュース Vintage：2008 色：赤

品種：ツヴァイゲルト90%、
 ブラウワー・ポルトギーザー10%

特徴：ワイン用ブドウ、ヴィニフェラ系であるツヴァイゲルトとブラウワー・ポルトギーザーのワイン醸造用の葡萄を絞っただけのジュース。色は濃く凝縮感があり、食用葡萄のジュースとは一線を画する味わいです。



■ ワイザー ト라우ベンモスト

メーカー：ワイン&コマース/ニダーエスタライヒ

種類：葡萄酒ジュース Vintage：2008 色：白

品種：グリュナー・ヴェルトリーナー90%、
 ミュラー・トゥルガウ10%

特徴：ワイン用ブドウ、ヴィニフェラ系であるグリュナー・ヴェルトリーナーとミュラー・トゥルガウのワイン醸造用の葡萄を絞っただけのジュース。色は濃く凝縮感があり、食用葡萄のジュースとは一線を画する味わいです。



■ アルターバルサミコ ワイン エシッグ

メーカー：ゴレス/イーストシュタイヤーマルク

種類：バルサミコ

品種：貴腐ブドウ

特徴：ゴレスはオーストリア、イーストシュタイヤーマルク州にあるヴィネガーの造り手として有名なトップメーカーです。バルサミコは伝統的な方法で造られ、その味わいはミネラルとアロマ、最高の酸と甘みを醸し出します。オーク樽で8年から10年熟成されます。



株式会社 ボンド商会

<http://www.bondco.co.jp>

住所 〒 104-0053 東京都中央区晴海 5-7-1
Tel 03-3536-0902 Fax 03-3536-0903
担当者 駿河 穰 E-Mail suruga@bondco.co.jp

■Höpler Grüner Veltliner (ヘブラー グリュナー・ヴェルトリーナー)		
メーカー：Weingut Höpler ヴァインゲート・ヘブラー ノイジードラーゼー-ブルゲンランド地方 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー Vintage：2007 特徴：少し若草色がかかった明るい黄色、よく熟したアブリコットの香り。上品なフルーティーさが微かなミネラルのトーンや特有のペッパー感と繊細に組み合わせり、クリームのような滑らかなフィニッシュへと続きます。		
■Höpler Riesling (ヘブラー リースリング)		
メーカー：Weingut Höpler ヴァインゲート・ヘブラー ノイジードラーゼー-ブルゲンランド地方 品種：リースリング Vintage：2007 特徴：特有の若草色がかかった美しい金色、完熟のピーチを思わせる華やかなアロマ、フルーツ感溢れるテイスト、全てがバランスよく、エレガントでスムーズな仕上がりととなったワイン。		
■Stadlmann Grüner Vertline (シュタードウルマン グリュナー・ヴェルトリーナー)		
メーカー：Weingut Stadlmann ヴァインゲート・シュタードウルマン テルメン地方 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー Vintage：2006 特徴：少し黒胡椒のようなスパイス感とパチッと弾けるようなニュアンスがあり、グリュナー・ヴェルトリーナーらしき満点の若々しいきりりとした印象のワイン。ライムとジャスミンを思わせる軽やかなアロマが魅力的。		
■Höpler Pinot Noir (ヘブラー ピノノワール)		
メーカー：Weingut Höpler ヴァインゲート・ヘブラー ノイジードラーゼー-ブルゲンランド地方 品種：ピノノワール Vintage：2004 特徴：深く濃いルビー色、マジパンやワイルドベリーを思わせるまるやかな酸味と程よいフルーツ感が織り成す、深みの有る滑らかなベルベットのようテイスト。力強さを秘めつつも上品な仕上がりのワイン。		
■Stadlmann Zweigelt (シュタードウルマン ツヴァイゲルト)		
メーカー：Weingut Stadlmann ヴァインゲート・シュタードウルマン テルメン地方 品種：ツヴァイゲルト Vintage：2006 特徴：とりたての熟したサーチェリーやプラムを思わせる芳醇なアロマ、深く濃いザクロ色、力強い味わいとエレガントな印象が絶妙のハーモニー、全体的に非常にバランスのとれたワイン。		
■Höpler Eiswein (ヘブラー アイスヴァイン)		
メーカー：Weingut Höpler ヴァインゲート・ヘブラー ノイジードラーゼー-ブルゲンランド地方 品種：グリュナー・ヴェルトリーナー Vintage：2004 特徴：完熟のトロピカルフルーツを思わせるようなとろりと濃密な甘さと、華やかな印象のブーケが贅沢なハーモニーを奏でます。		

エステートワインズ - トップソイル株式会社

<http://www.estatewinesjapan.com>

住所 〒 651-0056 兵庫県神戸市中央区熊内町 4-8-4 カナヤラルビル 7F
 Tel 078-777-6616 Fax 078-779-7361
 担当者 ヴォルフガング S・フォスター E-Mail sales@estatewinesjapan.com

■ Grüner Veltliner, AT (グリーンナー・ヴェルトリーナー)	
メーカー: Hirsch ヒルシュ/カンパートル 品種: グリーンナー・ヴェルトリーナー 100% Vintage: 2007 色: 白 特徴: ほのかなスパイス香、繊細でバランスの良いエレガントな質感を感じさせる魅力的でフルーティーな香りです。すっきりと爽やかなワイン。やや辛口。	
■ Muskat - Sämling, Spätlese (マスカット セムリング、シュベトレーゼ)	
メーカー: Sepp Moser ゼップ モーザー/ノイジードラーゼー 品種: マスカット、セムリング Vintage: 2007 色: 白 特徴: 鮮やかな黄色に青みが帯び、りんごや梨の香りが完熟桃と合わさり、ショウガのようなスパイスさも現れます。食前酒にでも、パンケーキ等のデザートにも合います。	
■ Riesling Zöbing (リースリング ツォーピング)	
メーカー: Hirsch ヒルシュ/カンパートル、ツォーピングの棚田 品種: リースリング 100% Vintage: 2007 色: 白 特徴: リースリング ツォーピングは生き生きとして爽やかな酸味があり、黄金色、上品な辛口のリースリングです。みかんやオレンジ、モモ、ネクタリンの果実香とピスケットやトースト香が溶け込み調和しています。	
■ Sauvignon Klassik (ソーヴィニヨン プランクラシック)	
メーカー: Sattlerhof サットラホフ/南シュタイヤーマルク 品種: ソーヴィニヨン・プラン Vintage: 2007 色: 白 特徴: すぐり、カシス、にわこの花達のやさしい香りにうつつらピーマンやセロリのような青さを連想させます。しっかりとした感じの良い新鮮さがざっぱりとした味わいと、豊富なミネラル感や酸味が口の中で広がり、余韻を残します。	

■ Gumpoldskirchner Tradition (グンポルトスキルフナー トラディツィオン)	
メーカー: Johanneshof Reinisch ヨハネスホフ ライニッシュ/テルメンレギオン、グンポルトツキルヘン ヨハネスホフ ライニッシュ 品種: 60% ジルファンデル, 40% ロートギプフラー 色: 白 特徴: 薄い黄緑色は、ジャスミンの花やエギソチツクな果実、マンゴー、バナナ、レモン等の黄色いフルーツの後味を残し、クリーミーな柔らかさとしつかりとした口当たりを味わわせてくれます。	
■ Pinot Noir Reserve (ピノノワール リゼルヴ)	
メーカー: Weingut Malat マラート/クレムスタール 品種: ピノノワール Vintage: 2006 色: 赤 特徴: この贅沢なピノノワールには複雑さと繊細さが楽しめると同時に、ふんだんに熟した果実の香りが木樽の特性と溶け込んでいます。	
■ Escorial (エスコリアル)	
メーカー: Stift Klosterneuburg シュティフト クロスターノイブルグ/タッテンドルフ、テルメン地方 品種: ギンクト・ラウレント、カベルネ・ソーヴィニヨン & メルロ Vintage: 2005 色: 赤 特徴: ガーネット色の力強いボルドーのブレンダタイプで、鮮麗さや熟したブラックベリーとブルーベリーの香りがロースたされたアーモンドとコーヒー豆の風味と混ぜ合わさった味わいを残してくれます。	
■ Weinsberg Cuvé (ヴァインスペルグ キュヴェ)	
メーカー: Graf Trauttmansdorff グラフ トラウマンズドルフ/ミッテルブルゲンラント 品種: プラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、 カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー Vintage: 2004 色: 赤 特徴: ざっしりとした赤紫色と、優雅さが香り、フルボデー感が口の中に伝わってゆきます。マグナムボトルから注がれるにはふさわしく、ご進物用には最適です。	

ヘレンベルガー・ホーフ株式会社

<http://www.tia-net.com/h-hof/>



住所 〒 567-0878 大阪府茨木市蔵垣内 2-10-15
Tel 0726-24-7540 Fax 0726-23-8703
担当者 山野 高弘、藤崎 三恵子 E-Mail h-hof@tia-net.com

<p>■Grüner Veltliner Landwein (グリーンナー・ヴェルトリーナー ラントワイン)</p> <p>メーカー：Hoeglヘーグル Wachau 品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー 他 特徴：ヴァッハウ産のグリーンナー ヴェルトリーナーを主体に作られた、さわやかながらも厚みのある、地元消費用リッターワインです。</p>	
<p>■Grüner Veltliner Steinfeder (グリーンナー・ヴェルトリーナー シュタインフェダー)</p> <p>メーカー：Hoeglヘーグル Wachau 品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー 特徴：世界遺産バツハウ渓谷から、フレッシュでミネラル感たっぷりのエレガントな白。</p>	
<p>■Wiener Gemischter Satz (ウィーナー ゲミシュターサッツ)</p> <p>メーカー：Wieninger ヴィーニンガー Wien 品種：ゲミシュターサッツ(混植混醸) 特徴：首都ウィーンが誇るヴィーニンガーが仕立てる、ゲミシュターサッツ(混植混醸)ワインです。テロワールを感じる複雑な味わいながらも、軽やかに楽しめる白。</p>	
<p>■Nussberg Alte Reben (ヌスベルク アルテレーベン)</p> <p>メーカー：Wieninger ヴィーニンガー Wien 品種：ゲミシュターサッツ(混植混醸) 特徴：オーストリアを代表する、首都ウィーンのゲミシュターサッツ(混植混醸)ワインです。テロワールを極限まで表現した厚みとミネラル感たっぷりの飲みごたえある白。ルフトハンザのファーストクラスでも使われています。</p>	
<p>■Moric Braufränkisch (モリック ブラウフレンキッシュ)</p> <p>メーカー：Moric モリック Mittelburgenland 品種：ブラウフレンキッシュ(=レンベルガー) 特徴：オーストリアを代表する赤ワイン生産者=モリック=が造る、ブラウフレンキッシュ100%のエレガントな赤ワインです。</p>	

株式会社 日智トレーディング

<http://www.torreon-japan.ecnet.jp>

住所 〒 569-1123 大阪府高槻市芥川町 1-2-A2106
 Tel 072-681-8624 Fax 072-681-8625
 担当者 猪原 敬子、谷村 秋乃 E-Mail keiko-inohara@niche-trading.co.jp



メーカー：Weinbau RICHARD Bruch ブルヒ

BRUCH（ブルヒ）のワイナリーは、世界遺産に登録されている美しいヴァッハウ渓谷に位置しています。ドナウ川に面した急な斜面にブドウ畑がテラス状に作られ、長い日照時間とドナウ川からの反射光、谷に吹き込む冷たい風などワインに最適な気候の下で、葡萄に適度な糖分をもたらし、かつ酸度を保つことができます。世界の中でもトップクラスの白ワインを生産しています。

ブルヒの全ての葡萄は3haの自社畑で作られ、全体の75%グリーンナー・ヴェルトリーナーを生産。品質に十分な注意を払い、完全なものだけを手摘みし、古典的なスタイルでマロラクティック醗酵&樽での貯蔵はせずにドライに仕上げています。

■ グリーンナー・ヴェルトリーナー スマラクト	
Vintage : 2007	特徴：高品質辛口白ワインとして世界中の注目を集めるグリーンナー。スマラクトは特に長期熟成にも長けており、品種独特のスパイスさに加え、アルコール度数も14度と高く、厚みもある
■ グリーンナー・ヴェルトリーナー フェーダーシュピール	
Vintage : 2007	特徴：フルーティかつエレガントな仕上がり、心地よい蜜香のなかに酸が生き生きとして、バランスのとれたワイン。
■ グリーンナー・ヴェルトリーナー シュタインフェダー	
Vintage : 2007	特徴：ハーブやミネラル香、シトラスの香り、酸もしっかりあり、酸の中に隠れている、「落雁」のようなほんのりやさしい甘みがある。白身魚のお造りやお寿司など幅広く合わせられる。
■ ラインリースリング フェーダーシュピール	
Vintage : 2007	特徴：酸とスパイスさの中に、エレガントな桃を思わせるような香りがある。純粋で繊細な上品な味わいがある。
■ ヴァイスブルグンダー フェーダーシュピール	
Vintage : 2005	特徴：ブルグンド種特有ナッツのような芳香を持ち、酸がしっかりといて、フルーティ。バランスの取れたワイン。

株式会社 日本グランド・シャンパーニュ

<http://www.ngc-japan.co.jp/>

住所 〒 461-0032 愛知県名古屋市中区出来町 3-20-15
 Tel 052-711-9761 Fax 052-721-1210
 担当者 杉山 洋子 E-Mail alcohol@ngc-japan.co.jp

メーカー Weingut Loimer ロイマー

<p>■シュピーゲル(単一畑) グリュナー・ヴェルトリーナー</p>		
	<p>Vintage : 2006 品種 : グリュナー・ヴェルトリーナー 100% 特徴 : シトラスとハーブ、濃縮された桃、アプリコットのアロマ。味わいは濃厚なフルーツ。生産者の言葉を借りれば、フィニッシュはネバーエンディング。</p>	
<p>■ケーファーベルグ(単一畑) グリュナー・ヴェルトリーナー</p>		
	<p>Vintage : 2006 品種 : グリュナー・ヴェルトリーナー 100% 特徴 : 初めにグリーンとイエローのフルーツをミックスしたアロマ。そしてソフトにハーブとスパイスの印象。フレーバーは、典型的なグリュナーの特徴でもある白胡椒が感じられます。</p>	
<p>■グリュナー・ヴェルトリーナー カンプタール</p>		
	<p>Vintage : 2006 品種 : グリュナー・ヴェルトリーナー 100% 特徴 : 完成度が高まり、品種特有のスパイシーさとグレープフルーツ、パイナップルのエキゾチックな味わい。06終了次第、07に移行となります。</p>	
<p>■リースリング カンプタール</p>		
	<p>Vintage : 2007 品種 : リースリング 100% 特徴 : アロマは柑橘系、青リンゴ、アプリコットの果実に白い花のアクセント。ジュシーな果実味、酸と甘みの精密なバランス。</p>	
<p>■シャルドネ カンプタール</p>		
	<p>Vintage : 2007 品種 : シャルドネ 100% 特徴 : ほのかなバラ・カラメルの香り。すっきりとした酸味とさわやかな味わい。</p>	
<p>■ピノワール テラッセン</p>		
	<p>Vintage : 2006 品種 : ピノワール 100% 特徴 : 樹齢11年~20年の樹から完熟したブドウのみ使用しています。森の香りのようなフレッシュでスパイシーなアロマ。完熟したフルーツの凝縮感が味わえます。</p>	

オーデックス・ジャパン

住所 〒 108-0074 東京都港区高輪 4-1-22
 Tel 03-3445-6895 Fax 03-3445-6288
 担当者 森 泰二郎 E-Mail odex@wc4.so-net.ne.jp

メーカー Weingut HUBER フーバー醸造所 / トライゼンタール

<p>■ Grüner Veltliner Hugo 2008</p>	
<p>特徴：様々な区画をブレンドしているが、礫と黄土が主となる。完熟ぶどうを破碎し、6時間低温下スキコンタクト。発酵後ステンレスタンクで3ヶ月シュール・リーを促す。爽やかな青リンゴの果実香。レモンやライム、桃などの風味を思わせ、アフターに軽いミネラルを感じる。</p>	
<p>■ Grüner Veltliner Obere Steigen 2008 DAC Traisental</p>	
<p>特徴：同名の単一畑を使用。砂質のロームが主。複雑なテラス式の畑がミクロクリマを生み出す。25年樹が中心。完熟実を、破碎後6時間低温下スキコンタクト。発酵後ステンレスタンクで3ヶ月シュール・リーを促す。ピュアな胡椒の香り、スパイスや香草、黄色の果実の香り。深みと複雑味を十分に持ち合わせたワイン。</p>	
<p>■ Riesling 2008 DAC Traisental</p>	
<p>特徴：丘陵地の標高の高いところに位置するいくつかの畑を使用。礫土壌が中心で、平均樹齢30年。完熟実を、破碎後4時間低温下スキコンタクト。発酵後ステンレスタンクで3ヶ月シュール・リーを促す。華やかな花の香りに白桃の香りが混ざり合う。緻密で生き生きとした酸があり、デリケートなレモンの風味。</p>	
<p>■ Sauvignon Blanc 2008</p>	
<p>特徴：マルクスの両親の時代に実験的に植えられた品種で、現在も年産はわずか3000本だが、特別な個性を持つワイン。礫が主に見られる土壌。破碎後、2時間スキコンタクト。ステンレスタンク内で3ヶ月バトナージュしながらの熟成。典型的なカシスのアロマを持ち果実味も強い。活力のある酸、エキゾチックなアフター。</p>	
<p>■ Riesling Berg Eiswein 2007 DAC Traisental</p>	
<p>特徴：同名の単一畑を使用。フーバーの最上クラスの畑となる。南東向きの冷涼でミネラルを豊富に含む礫土壌。複雑味とミネラルが最上の姿で表現される畑ベルク。ベルクからは通常の辛口白の他、年によってアイスヴァイン、TBAが生産される。ステンレスタンクのみでの仕上げ。麦わらやキャラメル、スパイスの香りに満ちている。</p>	
<p>■ Riesling Berg TBA 2008 DAC Traisental</p>	
<p>特徴：上記と同じベルクからのTBA。ステンレスタンクのみでの仕上げ。ハイビスカスのような花の香り。バランスのよい酸と糖分で、品種の個性もよく反映している。</p>	

有限会社 讃久商会

<http://www.sankyushokai.com>

住所 〒 152-0022 東京都目黒区柿の木坂 2-14-14
Tel 03-5726-2739 Fax 03-5726-2749
担当者 澤辺 小友美 E-Mail sankyu@zad.att.ne.jp

メーカー SZIGETI SPARKLING WINES シゲティ社

<p>■Grüner Veltliner Brut (グリーンナー・ヴェルトリーナー・ブリュット)</p> <p>特徴: オーストリアの代表的な品種グリーンナー・ヴェルトリーナーで造られた繊細かつ複雑な味わいのブリュット。完熟したシトラスの色、スパイスを思わせる香りと優雅に漂うフレッシュフルーツ、そして爽快な後味の質のよいスパークリング。</p> 	<p>■Muskat Ottonel Extra dry (マスカット オットネル・エクストラ ドライ)</p> <p>特徴: 黄金に輝く色と印象深いエキゾチックな香りを融合させたスパークリングワイン。力強いマスカット独特の風味とともにライチがほのかに香る。</p> 
<p>■Welschriesling Brut (ウェルシュリースリング・ブリュット)</p> <p>特徴: バンノニア地域の伝統的な品種、ウェルシュリースリングを用いたフルボディ。明るい麦色と野に咲く花を思わせる芳香、さわやかな後味を感じさせる。</p> 	<p>■Tramini Extra dry (トラミニ・エクストラ ドライ)</p> <p>特徴: バラ、アプリコット、ハニーの香りをもつ個性的で繊細なスパークリングワイン。心地よい芳香と長く続く後味、最後まで完璧なスタイルを貫く。</p> 
<p>■Phoenix Brut Organic (フェニックス・ブリュット[オーガニック])</p> <p>特徴: 黄緑色を帯び、ほんのりとマスカットの香りが漂う酸味が際立つワイン。こくのあるアロマティックな味わいで、ツンとくるフルーツのような後味が絶妙なバランス。有機栽培により作られたぶどうを用い、オーストリアビオ協会の認定を受けている。フェニックスはパッカスとヴィラード・ブランの配合種。</p> 	<p>■Pinot Noir Rosé Brut (ピノノワール ロゼ・ブリュット)</p> <p>特徴: ゴルスの畑から獲れる最良のぶどうを、すりつぶした状態で二日間発酵させ、その後、丁寧に絞りオークの樽で熟成し、さらにボトルで二次発酵させて造られる手間暇かけられた逸品。美しいサーモンピンクのカラーをもち、ドライフルーツやレッドベリーのような力強い芳香とほのかなバニラの香りがする。優雅でいて、甘美な香りと独特の風味が特徴。</p> 
<p>■Tokaji Cuvée TJ Brut Réserve (トカイ・キュヴェ TJブリュット リザーブ)</p> <p>特徴: ハンガリー・トカイ地方のワインをベースとして作られたスパークリングワイン。トカイ独特のフルミント、ハールシュレヴェリュ、イエロームスカット種の葡萄から造られる辛口ワインをベースに瓶内二次発酵を行い、ドザーシュにはトカイ・アスー6ブットニョシュを使用。貴腐ワインを思わせる香りに反して味わいはとてもドライで、後味に再びトカイの貴腐ワイン特有の香りが感じられる。</p> 	<p>■ZWEIGELT EXTRA DRY (ツヴァイゲルト・エクストラ・ドライ)</p> <p>特徴: 力強くルビー色に輝くスパークリングワイン。ほのかに甘い黒スグリの香りと野生の木苺の芳香が漂い、滑らかで、洗練された味わい。</p> 

株式会社 徳岡

<http://www.tokuoka.co.jp/>

住所 〒 108-0074 東京都港区高輪 4-23-5 品川ステーションビル 8F
 Tel 03-5793-7211 Fax 03-5793-7212
 担当者 東郷 俊輔 E-Mail togo@tokuoka.co.jp

メーカー MEINKLANG マインクラング / ブルゲンラント州

■ BOKULT GRÜNER VELTLINER (ビオクルト グリュナー・ヴェルトリーナー)		
色: 白	特徴: ビオクルトは大きなブランドに育てるという目的を持って作られてたワインメーカーの協同組合です。さわやかで調和の取れた酸味はミネラルが感じられ口当りの良いワインです。繊細なアロマが心地よく、軽い食事や魚料理によく合います。	
■ GRÜNER VELTLINER (グリュナー・ヴェルトリーナー)		
色: 白	特徴: グリュナー・ヴェルトリーナーは、オーストリアの代表的な白ブドウ品種。さわやかで調和の取れた酸味はミネラルが感じられ、非常に口当りが良いワインです。繊細なアロマが心地よく、軽い食事や魚料理によく合います。	
■ GRAUPERT PINOT GRIGIO (グラウパート ピノグリージョ)		
色: 白	特徴: このワインはイタリアで有名なブドウ品種、ピノグリージョ種を使用。極めて低温の長い発酵による厚みのあるボディ、非常にミネラリーで、良好な酸味とココのバランスがとれている辛口白ワインです。	
■ BOKULT ZWEIFELT (ビオクルト ツヴァイゲルト)		
色: 赤	特徴: ビオクルトは大きなブランドに育てるという目的を持って作られてたワインメーカーの協同組合です。プラムやスミレのアロマ、優しくて丸みのあるタンニンとブーケが楽しめます	
■ PINOT NOIR (ピノワール)		
色: 赤	特徴: オーストリアの中でも、最も古いピノワールの畑の一つ。寒暖の差が大きいミクロクリマで造られています。色は淡いルビー色で、フランボワーズ、プラムの香り。甘みがほのかに漂い、美しい酸味がありフルーティー。愛らしいサクランボの香りとエレガントな渋みは絶妙なバランスです。味わいの展開が魅力的なピュアで美味しいピノワールです。	
■ ZWEIFELT (ツヴァイゲルト)		
色: 赤	特徴: 深いルビー色、顕著なさくらんぼの香り、シルクのようなタンニンが、ツヴァイゲルトの典型的なスタイルの中で表現されています。ミディアムボディのこの品種は、オーストリア固有の品種で、砂地、チョーク質の土壌、乾燥したパンノニア(地元の土地名)の気候に適しています。	
■ ZWEIFELT ST LAURENT RESERVE (ツヴァイゲルトーザクトラウレント樽熟成)		
色: 赤	特徴: ベリーやチェリーの果実香と、タンニンのバランスに調和が取れており、深みのある味わいです。砂の混じった粘土質の土壌と暑いパンノニア気候というツヴァイゲルトに理想的な条件の中で造られています。2005年からLaurentが15%加わりました。オークの小ダルで24ヶ月樽熟成、樽の香りも感じられます。	



JAPAN-AUSTRIA
2009



AUSTRIANTRADE.ORG

*go*international



オーストリア大使館商務部

AUSTRIAN EMBASSY COMMERCIAL SECTION

〒106-0046 東京都港区元麻布3-13-3

Tel: +81-3-3403-1777 Fax: +81-3-3403-3407

E-mail: tokio@austriantrade.org

URL: <http://www.advantageaustria.org/jp>

