

NEW

ハンガリーワインのご紹介 Hungarian Wine Tasting

ハンガリーの豊かな自然と多彩な土壌が育んだ、個性あふれる7種類のワインをご用意しました。それぞれの色・香り・味わいの違いを感じながら、ハンガリーワインの魅力をお楽しみください。



① スパークリング

トカイ ブリュット

《品種》フルミント 100%

16,000 (税込)

ハンガリーを代表する白ブドウ「フルミント」100%の爽やかなスパークリング。さわやかで引き締まった酸。チェリーや洋ナシの果物感。ほんのり砂糖菓子やバニラの香り。エレガントなお花のラベルが、お祝い・贈り物としても人気です。

④ ロゼ

ロゼ

《品種》 ケークフランコシュ 64%
ピノワール 20%
ポルトギーザー 16%

6,800 (税込)

ハンガリーを代表する黒ブドウ「ケークフランコシュ」をベースに、軽めに仕上げたロゼ。昔ながらの愛らしくシルキーな「ブルーメンヴァイン(花のワイン)」たるシレルや、バンドール(プロヴァンス)の象徴的なロゼワインを彷彿とさせます。

② 白(辛口)

【モダン】

ドライ トカイ

《品種》 フルミント 70%
ハールシュレヴェリユー 30%

10,000 (税込)

ボドログを代表するワイン。フレッシュでクリスピーな酸味。リンゴ、マルメロ、桃、金木犀の深く甘く複雑な香り、長い余韻とミネラル感。トカイ・スタイルの魅力を凝縮した愛すべき1本です。

⑤ 赤 フルボディー

【単一品種】

メルロー

《品種》 メルロー 100%

10,000 (税込)

ヴィラーニの気候のもとでは、メルローは毎年完全な成熟を遂げます。通常はブレンドの一部として使用していますが、単一品種のワインとしても非常に魅力的な味わいを発揮します。

③ 白(辛口)

【クラシック】

「ハラシュ」

《品種》 フルミント 100%

13,000 (税込)

名門畑「ハラシュ」で育ったプレミアム・フルミント。地中40m以上伸びた根から吸い上げた、大地の恵み、古木が醸しだし「時」の味わいをお楽しみいただけます。

⑥ 赤 フルボディー

【キューベ】

「王道」プリンシピウム

《品種》 カベルネフラン 72%
カベルネソーヴィニヨン 28%

11,000 (税込)

まさに真の「ヴィラーニのDNA」を体現した一本です。フルーティーかつ肉厚で、温かみとベルベットのような滑らかさがあり、大地のニュアンスとスパイシーな風味を兼ね備えています。

※写真はイメージです。



ワインでつながる、ハンガリーとの豊かな時間を

一般社団法人

国際芸術文化交流日本ハンガリーワイン協会

Japan-Hungary Wine Association for International Arts and Exchange

裏面で
貴腐ワインを
ご紹介いたします。



NEW

貴腐ワイン *Noble Rot Wine*

世界三大貴腐ワインにも数えられ、
ルイ 14 世も愛飲した歴史ある世界最古の貴腐ワインの一つ
ハンガリー、トカイ地方の貴腐ワインをお楽しみください。

⑦ 貴腐／極甘口

貴腐ワイン「メセス(最高)」レイト ハーヴェスト

《品種》フルミント 100%

13,200 (税込)

ハンガリー語「Mesés」は、「Fabulous/ 素晴らしい」の意味。
迷わず命名した、ワイナリーの推しワインです。
10月半ば、完熟フルミントの新鮮さと甘味を凝縮。樽香も抑え、酸と甘さをバランス。
食前酒・デザートに。
500mlのロングボトルがおしゃれ。贈り物にも重宝するエレガントな1本です。



貴腐ワインとは？

「貴腐ブドウ」と呼ばれる極めて糖度の高いブドウを原料に造られる甘口ワインのことです。
華やかな香りと濃厚で深い甘みが特徴で豊かな酸味と甘みが美しく調和した上品な味わいを楽しめます。
完熟したブドウにボトリティス・シネレアと呼ばれる貴腐菌が付着し
菌糸が果皮に穴を開けることによって、
果粒の中の水分が蒸発し、樹上で天然のドライフルーツのような状態になり
糖分や風味、酸味が凝縮されます。
でき上がった「貴腐ブドウ」は糖分が非常に多いので発酵の際に酵母がすべてをアルコールに変化できず、
こうして、自然で濃密な甘さと豊かな香り、風味、酸味を兼ね備えた甘口のワインが誕生します。

