

ハンガリーはちみつ Hungarian Honey

自然からの贈り物

世界中から信頼される非加熱蜂蜜



トカイ・プレミアム蜂蜜は蜂蜜本来の風味、酵素、天然アミノ酸などの栄養素を損なわないように、非加熱で瓶詰めをし、ほとんどの工程が手作業で行われています。原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程を管理し、国際食品規格IFSを取得し、食の衛生管理に細心の注意を払っています。各蜂蜜が食のオスカーと呼ばれる「グレート・テースト・アワード」を受賞し、品質の高さと優れた味わいを証明しています。
※非加熱蜂蜜は結晶化しやすい特徴があります。よくかき混ぜて空気を含ませてからお召し上がりください。

50 | トカイ・プレミアム・アカシア蜂蜜300g

繊細で気品のある甘さからアカシア蜂蜜は「ハチミツの女王」と呼ばれています。ギリギリまで収穫を遅らせたことで蜂蜜の水分がゆっくりと蒸発し、とろみ、熟成感のある蜂蜜になりました。上品な酸味のおかげで濃厚ですが、爽やかな蜂蜜になりました。



品番 A091 **2,808円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り300g ■重量:540g
■ギフト対応しておりません。

ギフト包装有

品番 A091G **2,916円** (税込) (軽減税率8%)

51 | トカイ・プレミアム・リンデン蜂蜜300g

ヨーロッパで最高級蜂蜜と言われるリンデン蜂蜜は濃厚で香り豊かです。口の中に広がる清涼感が特徴、レモングラスやミントのアロマがあります。アイスクリームにかけたり、ぬるめのホットミルクに入れて楽しむのがおすすめです。



品番 A092 **2,376円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り300g ■重量:540g
■ギフト対応しておりません。

ギフト包装有

品番 A092G **2,484円** (税込) (軽減税率8%)

アカシア100%天然はちみつを毎日たっぷり



美しい飴色、クセのない甘みや香りで、料理、飲み物の甘味料として幅広くお楽しみ頂けます。アカシア蜂蜜は「ハンガリーの価値を代表するもの」としてハンガリーの認証制度「ファンガリクム」に登録されています。

52 | アカシアはちみつ 500g×3個



品番 A07XN **5,400円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り×3個 各500g
■重量:2.3kg ■化粧箱入りです。

53 | アカシアはちみつ 250g×7個



品番 A073N **6,329円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り×6個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:3.0kg ■化粧箱入りです。

54 | アカシアはちみつ 250g×5個



品番 A072N **4,536円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り×4個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:2.2kg ■化粧箱入りです。

55 | アカシアはちみつ 250g×3個



品番 A071N **2,743円** (税込) (軽減税率8%)

■ビン容器入り×2個
プラスチック容器入り×1個 各250g
■重量:1.3kg ■化粧箱入りです。

おいしいを贈る
ESSENCIA
ネット通販サイト
<https://hungary-wine.com/>



- 食品など一部商品は軽減税率により、消費税が8%となります。
- ご希望の商品が在庫切れの場合は、その旨をご連絡し、ご注文をキャンセルさせていただく場合がございます。
- 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はしておりません。
- カタログ掲載商品は予告なく変更になる場合がございます。
- カタログ掲載商品は予告なくヴィンテージ及びデザインが変更される場合がございます。**

【商品到着後の返品・交換について】

- ご注文と異なる商品が届いている、破損、汚損、または品質不良が疑われる場合には、商品到着後7日以内にご連絡ください。
- 品質不良の場合、弊社で状態を確認させていただきます。中身は捨てずにお問い合わせください。中身が残っていない場合は対応いたしかねますのでご注意ください。
- いずれの場合も商品到着後8日以上経過した場合には対応をいたしかねます。また商品の性質上、抜栓後の品質不良以外の対応はご容赦ください。
- お客様の都合による返品は原則としてお受けいたしかねます。特にワインは輸送・保管によって大変影響を受けやすい性質を持っていますので、何卒ご了承ください。

酒類通信販売免許 浜松西酒170 平成29年9月14日
酒類販売管理者

酒類販売管理者様	
販売場の名称及び所在地	株式会社スズキビジネス 静岡県浜松市西区篠原町21339 しのはらプラザ3F
酒類販売管理者の氏名	坂下 直也
酒類販売管理研修受講年月日	令和4年1月20日
次回研修の受講期限	令和7年1月19日
研修実施団体名	浜松小売酒販組合

※弊社の都合によりご注文の一部またはすべてをお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。

[ハンガリーワイン輸入元]

株式会社スズキビジネス 特販事業部

〒431-0201 静岡県浜松市西区篠原町 21339
TEL.053-440-1098 FAX.053-448-9541



おいしいを贈る

ESSENCIA

Hungarian Wine Collection 2023

エッセンシア ハンガリーワインコレクション 2023年11月~2024年4月

価格改定版



株式会社スズキビジネス 特販事業部

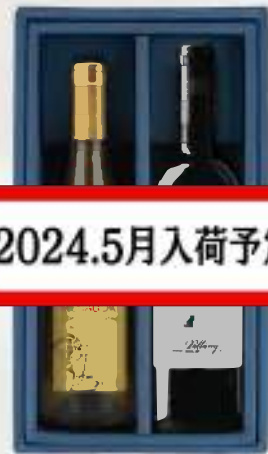


Wine Gift Set

豊かな自然が造り上げるハンガリーワイン 大切な方の特別な日に

01 | 高級紅白ワインJセット

芳醇な赤ワインと豊かなミネラルを感じる白ワインを厳選。



2024.5月入荷予定

品番 H-KM 11,770円(税込)

■クーピラ・ヴィラーニ・フラン/赤ワイン
メナドク・ブダイ・シャルドネ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:3.0kg ■各750ml

02 | クーピラ・ヴィラーニ・フラン(化粧箱入り)

赤ワイン銘醸地ヴィラーニの芳醇なプレミアムワイン。



品番 S-VB 7,040円(税込)

■クーピラ・ヴィラーニ・フラン/赤ワイン
■サイズ:36×12.5×8.5cm ■重量:1.65kg ■750ml

03 | ガール・ティボル紅白ワインセット

エゲル地方若手醸造家による旨味紅白セット。



品番 H-TE 7,150円(税込)

■ティティ エグリ・ピカベル/赤ワイン ティティ エグリチツァグ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.83kg ■各750ml

04 | ハンガリーワイン3本セット

家飲みが楽しくなる厳選飲み比べセット。



おかげさまで
完売いたしました

品番 K-EBN 7,370円(税込)

■エグリ・カベルネ・フラン/赤ワイン アリグヴァーロン/白ワイン
エグリ・ピカベル/赤ワイン
■サイズ:33.5×27×9cm ■重量:4.05kg ■各750ml

05 | 高級紅白ワインFセット

普段の食卓で楽しむ紅白セット。



品番 H-TB 6,490円(税込)

■トリオー・セクスアルディ・キュヴェ/赤ワイン
ブダイ・ヴィン・ヴィン・フラン/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.85kg ■各750ml

06 | エチェキ・クーリア紅白セット

醸造家が自信を持っておすすめする紅白セット



品番 H-EK 6,160円(税込)

■クーリア・レッド750ml/赤ワイン クーリア・ホワイト750ml/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:3.0kg ■各750ml

07 | 高級紅白ワインXセット

爽やかでフルーティーな赤ワインと土着品種のやや甘口白ワイン。



品番 H-VT 5,390円(税込)

■ヴィラーニ・ピノ・ノワール/赤ワイン トカイ・ハールシュレヴェリュ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.84kg ■各750ml

08 | トカイ・ワインVセット

トカイの甘口と辛口セット。食前酒あるいはデザートワインとして。



品番 T-DSV 6,050円(税込)

■トカイ・サモロドニス・スイート/白ワイン トカイ・サモロドニス・ドライEV/白ワイン
■サイズ:31.8×19.5×8.4cm ■重量:2.15kg ■各500ml

09 | ハンガリーワインセット

甘辛い中華料理と合わせたい紅白セット。



品番 T-SE 5,390円(税込)

■エグリ・メルロ/赤ワイン トカイ・サモロドニス・スイート/白ワイン
■サイズ:35×21.2×9.2cm ■重量:2.55kg ■赤750ml、白500ml

10 | デイリー紅白ワインセット

なめらかな口当たりの赤ワインと柑橘系が香る辛口白ワイン。



品番 S-2D 4,840円(税込)

■ヴィラーニ・キュヴェ・クラシックス/赤ワイン
オシュトロシュ・オラスリスリング/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.8kg ■各750ml

11 | 紅白ワインKセット

豊かな果実味の赤と上品な酸味とフルーティーな余韻が飲みやすい白。お肉料理に。



おかげさまで
完売いたしました

品番 K-BK 4,620円(税込)

■エグリ・カベルネ・フラン/赤ワイン バラトン・ボクラーリ・シャルドネ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.8kg ■各750ml

12 | 紅白ワインAセット

華やかな香りの白ワインと軽やかな赤ワイン。ワイン初心者にも飲みやすいセットです。



品番 K-ELM 4,510円(税込)

■エグリ・ピカベル/赤ワイン エグリ・キラーイ・アール・ニカ/白ワイン
■サイズ:35.5×20.5×10cm ■重量:2.76kg ■各750ml

推薦状

ハンガリーの国家遺産であるワインの伝統の中で最も有名な産地であり、最古に格付けされたのがトカイです。ルイ14世が「王のワインにしてワインの王」と呼ぶほどトカイ・アスーは長く王侯貴族たちに愛されてきました。最適な環境下にある22の産地で生まれた高品質ワインは受賞歴も多く国際的に認められ、その味わいは西洋料理にも和食にもぴったりで、ワイン愛好家や専門家にもご満足いただけると思います。スズキビジネスのベスト・セレクションの中からTPOに応じて最適のワインをお選びいただけることでしょうか。楽しみながらハンガリーワインの世界を発見して下さい！

パラノピチ・ノルバート 駐日ハンガリー国 特命全権大使



オリジナルのワインセットを贈りませんか？

お客様の用途に応じたオリジナルギフトをご用意させていただきます。大切な方の喜ぶ顔を想像しながら、お好みのワインをお選びください。

オリジナルラベルの制作も承ります！



1本入れ箱 110円(税込) 2本入れ箱 330円(税込)

●瓶の形状によって、2本入れ箱に入らないワインもございます。



Hungarian Wine Collection
トカイ地方

貴腐ワインと
洗練された辛口白ワイン

極甘口の貴腐ワインで知られるトカイ地方は中世以来変わらない歴史的・文化的景観により、2002年にユネスコの世界遺産に指定されました。年間平均降水量640mm、平均気温11.2℃と涼涼な地域。火山性土壌由来の様々な岩床が地層を形成している特殊な土壌で、秋には二つの川から立ち上る霧に包まれ、貴腐ブドウの生育に最適な条件を生み出します。1737年、世界で初めてブドウ畑を地形や日照条件をもとに格付けし、限られた畑で収穫したブドウを使ったワインのみ、「トカイ」をラベルに使用することが許可されました。トカイ地方のワインは、しっかりした酸味とミネラル感が特徴で、ブドウ品種、畑、造り手により味わいが異なります。



貴腐
ワイン

金賞受賞ワイン

13 トカイ・アスー・6プットニョシュ

白ワイン 貴腐
ワイン GRAND TOKAJ

深みのある琥珀色のワインは酸が甘みを引き締め、爽やかな果実味を残しています。トロリとした口当たりで複雑な味わいが絡み合い長い余韻を楽しめる官能的な貴腐ワインです。

受賞歴 2017年
・インターナショナル・ワイン・チャレンジ金賞
・ベスト・ハンガリアン・スイート・ワイン賞
・チャレンジャー・インターナショナル・ドゥ・ヴァン(フランス)金賞
・ヴィニヤリス・インターナショナル(フランス)金賞
・ベルリナー・ワイン・トロフィー金賞

品番 T6-009
12,430 円(税込)

※この商品は化粧箱入りです。
■500ml ■9.5度・適温:6~8℃
■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー、シャルガムシュコターイ
■醸造元:グランドトカイ
■サイズ:32.5×10.5×9cm ■重量:1.3kg

辛口 極甘口
よく合うお料理
お節料理(黒豆、栗きんとん、伊達巻)、
フォアグラのテリーヌやパテ、フォアグラのソテー、
ブルーチーズ、クリームブリュレ、フルーツタルト

ワインの香り

GRAND TOKAJ
グランド・トカイ
Grand Tokaj

1984年に国営ワイナリーとして設立。500年以上前に建設された5kmに渡る2階建てのセラーは、中東欧ヨーロッパ最大です。主任醸造家カーロイ・アーチ氏は、貴腐ワイン「エッセンシア1999」がアメリカワイン誌「ワイン&スピリッツ」で100ポイント、「エッセンシア2007」がロバート・パーカー100ポイントを獲得し、「トカイの偉大な醸造家」と呼ばれています。2020年、アーチ氏はハンガリーの醸造家の頂点に立つという意味でも名譽ある賞「ワインメーカーの中のワインメーカー」に選ばれました。アーチ氏のワインは幸福感と生きる喜びに満ち溢れており、「幸福のワイン」と私達は呼んでいます。

14 トカイ・アスー・5プットニョシュST

貴腐
ワイン

白ワイン 貴腐
ワイン

濃厚な蜂蜜漬けフルーツのロク、トロピカルフルーツの甘味が柑橘系の酸味とバランス良くまとまっています。甘味、酸味、ミネラルの味わいが口の中で次々に開き時間をかけて収束していきます。

品番 TS5-0841
5,720 円(税込)

■500ml ■10度・適温:6~8℃
■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー
■醸造元:トウルレイ社
(セント・シュテファン・クラウン・ワイナリー)

辛口 極甘口
よく合うお料理
フルーツソースを使った鶏肉・豚肉料理、
ピリ辛エビとカシューナッツの中華風炒め、
ブルーチーズ、アプリコットチーズケーキ、バニラアイスクリーム

ワインの香り

15 トカイ・アスー・4プットニョシュEV

貴腐
ワイン

白ワイン 貴腐
ワイン

凝縮感のある柑橘、ピーチ、トロピカルフルーツなどの果実味とフレッシュな酸にナッツの僅かな苦みキノコのような濃厚な旨味が広がります。

※生産ロットによってソルビン酸が保存料として使用されている場合があります。

品番 TV4-0844
5,170 円(税込)

■500ml ■11.5度・適温:6~8℃
■ブドウ品種:フルミント
■醸造元:シムコワイナリー

辛口 極甘口
よく合うお料理
白身魚西京焼き、伊達巻、栗きんとん、フォアグラ、
ブルーチーズ、マーメイドを挟んだチョコレートケーキ

ワインの香り

16 トカイ・サモロドニ・スウィート



白ワイン GRAND TOKAJ

貴腐ブドウと貴腐化していないブドウを房ごと収穫して醸造しています。フルーツや蜂蜜の爽やかな甘みと柑橘の酸味の特徴。瑞々しい果実味がたっぷりの甘口ワインです。

品番 TS-082
2,860 円(税込)

■500ml ■11度・適温:8~12℃
■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー、シャルガムシュコターイ
■醸造元:グランドトカイ

辛口 極甘口
よく合うお料理
辛味のあるエスニック料理、カステラ、ピロシキ

ワインの香り

18 トカイ・No.8



白ワイン GRAND TOKAJ

柑橘の穏やかな酸味、瑞々しいフレッシュな果実味は朝露に濡れた花のようにクリーンな印象があります。

おかげさまで
完売いたしました
品番 TN-0557
2,530 円(税込)

■750ml ■12度・適温:10℃
■ブドウ品種:ハールシュレヴェリュー、フルミント、シャルガムシュコターイ
■醸造元:グランドトカイ

辛口 極甘口
よく合うお料理
サラダ、魚やチキンのグリル

ワインの香り

17 トカイ・サモロドニ・ドライEV



白ワイン

選摘みの完熟ブドウ、貴腐ブドウも一部混ぜてフーロ(産膜酵母)でじっくりと熟成させています。ドライフルーツの凝縮した味わいにオレンジピールやナッツの優しい苦みが印象的です。

品番 TVD-0812
2,860 円(税込)

■500ml ■14度・適温:8~12℃
■ブドウ品種:フルミント、ハールシュレヴェリュー
■醸造元:シムコワイナリー

辛口 極甘口
よく合うお料理
スパイスを使った前菜、チーズケーキ、
ナッツ入りミルクチョコレート

ワインの香り

19 トカイ・マスカットブラン



白ワイン GRAND TOKAJ

フレッシュな柑橘の爽やかな酸味とブドウ本来の甘みにほかにナッツメグのスパイスの香りが心地よく広がります。余韻に感じる穏やかな苦みと旨味が特徴になります。

品番 TM-0558
2,530 円(税込)

■750ml ■12度・適温:10℃
■ブドウ品種:シャルガムシュコターイ
■醸造元:グランドトカイ

辛口 極甘口
よく合うお料理
魚介の Pasta、苦味のある野菜サラダ、
豚・鶏肉をシンプルに味付けした料理

ワインの香り

ワインの香り
aroma of wine

掲載ワインの香りをアイコンとして表現しています。香り探しを楽しみきっかけになさってください。

柑橘系	緑色系果実	有核果実	トロピカルフルーツ	赤系果実	黒系果実	ドライフルーツ	花	草
ハーブ	酵母	乳製品	ナッツ	チョコレート	スパイス	オーク	きのこ	

Hungarian Wine Collection
エゲル地方

赤ワイン「牝牛の血」
白ワイン「エゲルの星」



独自のワイン法に則ったブレンド赤ワイン「エグリ・ビカペール(別名:牝牛の血)」とブレンド白ワイン「エグリ・チツラグ(別名:エゲルの星)」に代表される歴史あるワイン産地です。ハンガリー北部、標高160-180mに位置し、起伏が激しく褐色森林土壌、海洋性岩石、火山性岩石帯、黄土など多様な土壌が層になっており、畑によって土壌が異なります。平均気温10.7℃と冷涼、年間降水量は592.6mm、年間日照時間は1,964時間。

セント・アンドレア
St.Andrea

2002年、醸造家ルーリツ・ギョルギ博士が設立したワイナリー。ハンガリーワイン界の新星として、数々の賞を受賞し、その受賞記録は破ることができないと言われています。デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021では、上位3%程度のワインにしか与えられないベスト・イン・ショーを獲得。エゲルの複雑な土壌を生かすことでブドウの力を最大限に引き出し、伝統を守りつつ最新技術を取り入れたワイン造りの挑戦に迷いはありません。

20 | アールダージュ・エグリ・ビカペール・スーペリオール

赤ワイン ST.ANDREA

上品な果実が口いっぱいに広がりが、洗練されたエゲル地方特有の酸味と熟成感のある柔らかなタンニン、ミネラリーな余韻がとて美しい赤ワインです。

品番 SA-0258

3,960円(税込)

■750ml ■14.5度・適温:15~17℃
■ブドウ品種: ケークフランコシュ、カベルネ・フラン、メルロ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、トゥラン、カダルカ、ブラウブルガー、シラー
■醸造元: サンタ・アンドレア

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリルステーキ

ワインの香り

21 | ナプホル・エグリ・キュヴェ・クラシックス

白ワイン ST.ANDREA

華やかで瑞々しい花々の香り、果樹園のフルーツ、レモンの香り。上品な酸味、余韻にはっきりしたミネラルを感じるメディアムボディです。

品番 SA-0157

3,190円(税込)

■750ml ■13度・適温:10~12℃
■ブドウ品種: オラスリスリング、ゼンゲー、ハールシュレヴェリエ、ヴィオニエ、ラインリースリング、ピノ・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、マスカット・オットネル、レアーニカ
■醸造元: サンタ・アンドレア

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ブロッコリーとカリフラワーのグラタン、白身魚のソテー、ウォッシュ系チーズ

ワインの香り

パプリカのトマト煮込み、グヤーシュ、グリルステーキ

22 | デメテル・エグリ・ビカペール

赤ワイン DEMETER

ゆっくり空気に触れさせることで豊かな赤系果実のアロマが目覚めます。熟した果実、ハーブやスパイスなど複雑な味わいが楽しめます。

品番 DE-0045

3,630円(税込)

■750ml ■14度・適温:12~14℃
■ブドウ品種: ケークフランコシュ、メルロ、カベルネ・フラン、カダルカ
■醸造元: デメテル・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
鮪のカルパッチョ、鰹のたたき、豚生姜焼き

ワインの香り

25 | テイティ・エグリ・ビカペール

赤ワイン GAL TIBOR

ジューシーな赤系果実、ローズベリーの香りが食欲をそそります。滑らかなタンニンの明るい印象の赤ワインです。自然酵母を使い無濾過、無濾過です。

品番 TT-0049

3,850円(税込)

■750ml ■12度・適温:14~16℃
■ブドウ品種: ケークフランコシュ、シラー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、カダルカ
■醸造元: ガール・ティボル・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ラタトゥイユ、トマト・パスタ、酢豚、鴨のデリヤキ、焼き鳥をタレで、鰹の蒲焼に山椒をきかせて、ビーフンチュー

ワインの香り

26 | テイティ・エグリ・チツラグ

白ワイン GAL TIBOR

柑橘、フローラル、南国のフルーツのアロマが陽気な印象。澁刺とした酸味にミネラルを感じるランチに楽しみたいワインです。

品番 EC-0152

2,970円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:10~12℃
■ブドウ品種: ハールシュレヴェリエ、オラスリスリング、ヴィオニエ、トラミニ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン
■醸造元: ガール・ティボル・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
アボカド・トマト・きゅうりの夏サラダ、カボチャ・ひよこ豆・レンコンの根菜冬サラダ、ホークンソー

ワインの香り

ガール・ティボル・ワイナリー
Gál Tibor

創設者ガール・ティボル氏はハンガリーで最も有名な醸造家です。トスカナのワイナリー・オルネライアで主任醸造家を務め、その後コンサルタントとしても活躍しました。2005年、仕事で訪れた南アフリカで不慮の事故により亡くなった後は息子のガール・ティボル・Jr.が主任醸造家としてワイナリーを牽引しています。父の時代の経験・知識を生かし、エゲル地方のワインを世界のブランドにするために日々ストイックにサステナブルなブドウ栽培とワイン醸造に向き合い、エゲルで最も高く高く、味わい豊かなワインを造る若手醸造家としてリーダーの役割を果たしています。

27 | TFレアーニカ

白ワイン TÓTH FERENC

樹齢40年の古樹を使用しており、旨味が溢れています。爽やかな柑橘系ピーチなどの果実味と柔らかなミネラルが感じられ、レシユです。さりげなく味わいやすいです。

品番 TF-0617

2,750円(税込)

■750ml ■12度・適温:11~13℃
■ブドウ品種: レアーニカ
■醸造元: トウトウ・フェレンツ

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
エビ・アボカド・サラダ、白身魚のグリル

ワインの香り

28 | TFケークフランコシュ

赤ワイン TÓTH FERENC

豊かな赤系果実の果実味程よい酸味、滑らかなタンニンが口の中に広がり、心地よい比較的長い余韻を楽しめます。まろやかなバランスのとれたメディアムボディ。

品番 TF-0613

2,970円(税込)

■750ml ■14度・適温:14~16℃
■ブドウ品種: ケークフランコシュ
■醸造元: トウトウ・フェレンツ

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
チキンソテー、すき焼き

ワインの香り

29 | TFカダルカ

赤ワイン TÓTH FERENC

瑞々しく溢れる果実味と酸、柔らかいタンニン、しなやかに感じるほろほろのバランスが絶妙。ビアンな果実を楽しめる印象のワインです。

品番 TF-0615

3,300円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:16℃
■ブドウ品種: カダルカ
■醸造元: トウトウ・フェレンツ

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
焼き鳥、豚生姜焼き

ワインの香り

トウトウ・フェレンツ
Tóth Ferenc

1983年に設立した家族経営のワイナリー。トウトウ・フェレンツ氏はワイン醸造に全てを費やすワイン狂、黒ブドウカダルカのアンバサダーであり、数々の受賞ワインを造った醸造家です。当初1.5haだったブドウ畑は拡大し、25haの1級ブドウ畑で多くの品種を栽培していますが、特に白ブドウレアーニカと黒ブドウカダルカには力を入れています。

23 | デイクシー・キュヴェ

2024.2月入荷予定

白ワイン KOVÁCS NIMRÓD

洋ナシ、赤リンゴなどの瑞々しい果実とクリーミーなバターのリッチさを兼ね備えたバランスの良い味わい。長めの余韻に穏やかなほろほろ感が感じられます。

品番 KN-0452

3,230円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:12℃
■ブドウ品種: シルドネ、ピノ・グリ
■醸造元: コヴァーチ・ニムロード

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
白身魚のムニエル、チキングラタン

ワインの香り

24 | クール・キュヴェ

2024.2月入荷予定

赤ワイン KOVÁCS NIMRÓD

赤系果実のアロマと豊かな味わいが心地よく、エレガントな酸味がすっきりした印象です。余韻にスモーキーさが漂います。

品番 KN-0459

3,430円(税込)

■750ml ■13度・適温:12~14℃
■ブドウ品種: ピノ・ノワール、シラー、メルロ
■醸造元: コヴァーチ・ニムロード

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ローストビーフ、エビチリ

ワインの香り

コヴァーチ・ニムロード
Kovács Nimród

醸造家コヴァーチ氏は、ワインで人生を楽しく豊かにと質にこだわり、細部にまで注意を払い、世界中の人に楽しんでもらえるワインを広めることを使命としています。音楽好きのコヴァーチ氏が造るJAZZシリーズ。モノポールワインの2本が初上陸しました。

30 | エグリ・ビカペール

赤ワイン

莓、チェリー、ブラックベリーなどの豊かなアロマ、黒胡椒や、ほろほろとした印象、細かなタンニンをほのかに感じる飲みやすいワイン。ハンガリーの伝統的な大樽で6ヶ月熟成させています。

品番 EB-0042

2,090円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:12℃
■ブドウ品種: ケークフランコシュ、メルロ、カベルネ・フラン、ブラウブルガー、トゥラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール
■醸造元: オシュトロシュ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ピザ、ハンバーグ、焼肉

ワインの香り

31 | エグリ・カベルネ・フラン

赤ワイン

ラズベリー、パプリカ、バナナのアロマ程よい酸味、滑らかな洗練された味わい、肉料理の御供に最適です。

品番 EF-091

2,200円(税込)

■750ml ■12度・適温:12~15℃
■ブドウ品種: カベルネ・フラン
■醸造元: タルカニボル社

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
焼肉、鰹のたたき

ワインの香り

32 | エグリ・メルロ☆

赤ワイン

淡い、ガーネット色。木苺、チェリーなど赤いフルーツのアロマ。フルボディで柔らかな口当たり、渋味・酸味の少ないやや甘口メディアムボディの赤ワインです。

品番 EM-089

2,200円(税込)

■750ml ■12度・適温:10~12℃
■ブドウ品種: メルロ
■醸造元: タルカニボル社

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
玉ねぎたっぷり豚の生姜焼き

ワインの香り

33 | エグリ・キラール・レアーニカ☆

白ワイン

トランシルヴァニアを起源とするブドウ品種。キラール・レアーニカはマジヤール語で「エゲルの姫」を意味します。姫のように甘やかな白い花、キヤンティの香り、やや微発泡のフレッシュな白ワイン。

品番 EK-0873

2,090円(税込)

■750ml ■11.5度・適温:8~10℃
■ブドウ品種: キラール・レアーニカ
■醸造元: オシュトロシュ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
フルーツサラダ、甘さを抑えたクレープ

ワインの香り

Hungarian Wine Collection

エチェク・ブダ地方

34 | メナードク・ブダイ・シャルドネ

2024.5月入荷予定



nyakas
 完全フルーツにミネラル香を感じる余韻の長い、リッチで芳醇なシャルドネ。力強くまろやか、バランスの取れたこの贅沢なワインは、大切な機会を華やかに演出します。

品番 MB-0125

4,620 円(税込)

■750ml ■15度・適温:13℃
 ■ブドウ品種:シャルドネ
 ■醸造元:ニカシュ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 ボタージュなどクリーム系スープ、白身魚のグリル

ワインの香り

36 | アリグヴァーロン



nyakas
 春の花畑にいるような凝縮された香り、優しい酸味と豊かな果実味が魅力的。アリグヴァーロン=「待てない」の名前通り、すぐ家に帰って飲みたくなる白ワインです。

品番 BA-0120

2,640 円(税込)

■750ml ■12度・適温:10℃
 ■ブドウ品種:シャルドネ、ミュラートウガウ、イルシャイ・オリヴェール、ピノ・グリ、ソーヴィニオン・ブラン
 ■醸造元:ニカシュ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 魚介料理全般、ミートパイ、牛肉とブロッコリーの炒め物、青椒肉絲、水炊き(酢橘、柚子を合わせて)

ワインの香り

Hungarian Wine Collection

ショブロン地方

ブドウ栽培の歴史が最も古い地域

オーストリアとの国境沿いに位置するワイン産地。フェルト湖の影響を受けた穏やかな気候。平均日照時間1,900-2,000時間、年間降水量は550-650mm。ほとんどが浸食された褐色森林土、場所によってレスや粘土、頁岩、石灰岩などの土壌もあります。ショブロンではケークフランコシュから引き締まったアロマティック、軽やかなものから熟成のポテンシャルのあるワインまで多様なワインが造られています。

ハンガリーのシャンパーニュ地方

ハンガリーのシャンパーニュ地方と呼ばれる銘醸地。冷涼で平均気温は9.5-10.5℃、年間平均降水量は650mmですが、ブドウの成長期に降水量が集中します。風が強いため害虫被害は少なく殺虫剤が不要だそうです。石灰の岩盤の上を褐色森林土壌が覆っており保水性が高い土壌のおかげで、アロマティックで骨格がしっかりしたのになります。酸とのバランスがよく、特にシャルドネやソーヴィニオン・ブランから素晴らしいワインができます。

35 | ブダイ・ソーヴィニオン・ブラン



nyakas
 瑞々しい果実、生き生きした酸味、春を思わせる爽やかで楽しい白ワインです。力強くまろやか、バランスの取れたこの贅沢なワインは、大切な機会を華やかに演出します。

品番 BS-0122

3,080 円(税込)

■750ml ■13度・適温:10~12℃
 ■ブドウ品種:ソーヴィニオン・ブラン
 ■醸造元:ニカシュ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 チーズ・フォンデュ、クリームシチュー、鯛やスズキのロースト、七草粥、冷製パスタ

ワインの香り

ESTERHÁZY
 HUNGARY
ETYEKI KÚRIA
 HUNGARY
エチェキ・クーリア

Etyeki kúria

1996年にわずか2haのブドウ畑から始まり、今ではエチェク地方を代表する近代的なワイナリーになりました。2009年主任醸造家に就任したメレーツ・サンドール氏はラインナップの見直しと工程の適正化を推進しました。エチェク・ブダ地方では主に白ブドウを、ショブロン地方は主に黒ブドウを栽培し、質の高いワイン造りを行っています。

38 | クーリア・レッド 750ml



nyakas
 ブラックベリー、クランベリーのアロマクローブやリコリスのニュアンス。サワーチェリー、クランベリーのたっぷりした果実味がブラックペッパー、タイム、クローブのほのかな味わいがアクセントになっています。醸造家おススメの赤ワイン。

品番 EK-0592

3,080 円(税込)

■750ml ■14度・適温:12~15℃
 ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、メルロ、ピノ・ノール
 ■醸造元:エチェキ・クーリア

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 豚肉のハーブグリル、煮込みハンバーグ、チョコレートフォンデュ

ワインの香り

37 | クーリア・ホワイト 750ml



nyakas
 アカシアの花、レモンやピーチのアロマ。リンゴ、洋ナシやパイナップル等の味のに僅かな白コショウのスパイスを感じます。豊かな酸は残糖度によってバランスよく丸みを持ち、まるでフルーツジュースのような爽やかさのあるワインです。

品番 EK-0129

2,750 円(税込)

■750ml ■13度・適温:8~10℃
 ■ブドウ品種:ピノ・グリ、キラレイレアニカ、ゼニット
 ■醸造元:エチェキ・クーリア

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 海老とグレープフルーツのマリネ、チキンコルドンブル

ワインの香り



Hungarian Wine Collection

バラトンボグラール地方

中欧最大バラトン湖のほとり 多用なワインが魅力の湖畔の産地

Kristinus | クリスティヌス・エステート・アンド・ワイナリー

2005年設立、57haのブドウ畑を所有し、短期間でバラトンボグラールの代表的なワイナリーに成長しました。良いワインは健康なブドウからとビオディナミ農法を進め、ブドウ樹と取り巻く環境を一つのものとして捉え、全ての生物や微生物がそれぞれの役割を果たす多様性を大事にしています。リースリングはドイツのもの、それ以外の国際品種はカベルネ・フラン、メルロやシャルドネを中心にフルーティーで味わい深いワインを造っています。

39 | クリスティヌス・SAS



nyakas
 凝縮感のある果実、チョコレート、チリなどの調和した香り、瑞々しい果実にスパイス感がある複雑なワイン。滑らかなタンニンがエレガントで、夕焼けの空から舞い降りる鷺のようにランディングし長く留まります。
 *SAS:日本語で「鷺」の意味

品番 KS-0791 3,960 円(税込)

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃
 ■ブドウ品種:メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
 ■醸造元:クリスティヌス・エステート・アンド・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 スパイシーに味付けた牛肉、ビーフシチュー

ワインの香り

Hungarian Wine Collection

クンシャーク地方

FRITTMANN | フリットマン・ワイナリー

共産主義時代の終わり1987年に設立。60haのブドウ畑を所有し年間約70万本、25種類以上のワインを醸造する家族経営のワイナリー。醸造家フリットマン・ヤーノシュ氏は2007年にクンシャーク地方で初めてハンガリーの名誉ある賞「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。2015年には「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」の称号を獲得し、クンシャーク地方で質の高いワインを産出できることを証明しました。

Hungarian wine history

ハンガリーワインの歴史

ワイン造りに理想的な土壌と気候に恵まれていたハンガリーは、紀元前からブドウが栽培され、5世紀までワイン造りの中心的存在と言われていました。西暦1000年にハンガリー王国が建国され、宣教師達によりブドウ生産地とワイン生産が拡大しました。ハンガリーワインを代表するトカイの貴腐ワインは、現在のクロアチアとセルビアにまたがるシルミアが起源とされてきましたが、1523年にシルミアがトルコ軍に支配されると、トカイがシルミアに代わり貴腐ワインの産地として有名になりました。トカイの貴腐ワインはヨーロッパの宮廷社会で話題になり、ルイ14世はトカイワインを「王のワインにしてワインの王」と賞賛し、オーストリアのマリア・テレジア女王は「このワインには金が溶け込んでいるのね」と驚いたと伝えられています。1757年には原産地呼称が制定され、トカイワインはトカイ地方以外では

nyakas
IKON
 何世紀にも渡りテハニ・ベネディクト修道院の所有地だった場所に2007年に設立しました。2013年には「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。39haの自社所有のブドウ畑ではメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン他、黒ブドウを栽培し、飲みやすい柔らかなワインを造っています。

40 | イコン・カベルネ・メルロ



nyakas
 赤系果実の控えめな香り。はじけるような果実味にユーカリの爽やかさ、後味に僅かなスモークを感じる洗練として陽気な印象のワインです。

品番 IK-0959 2,420 円(税込)

■750ml ■13.5度・適温:12℃
 ■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ
 ■醸造元:イコン・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 ソーセージ、サラミ、スモークチーズ

ワインの香り

ハンガリーの食卓を支える最大のワイン産地

41 | オーロラ・キュヴェ



nyakas
 チェリーやサワーチェリーの香りにチョコレート、黒胡椒などのスパイスのニュアンスを感じます。程よい酸味としっかりしたタンニンのバランスがよい赤ワインです。

品番 AC-0146 2,530 円(税込)

■750ml ■12.5度・適温:16~18℃
 ■ブドウ品種:ケークフランコシュ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン
 ■醸造元:フリットマン・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
 赤身の肉料理全般

ワインの香り

造れないようになりました。一時はフランス、イタリアに次ぐ三番目のワイン生産国となり、評価の高かったワイン産業ですが、二度の大戦、50年にわたる共産主義による集団農場化により、政府がブドウ畑を管理するようになると、質より量が追求され、格付けされたワイン畑や土着品種原種のブドウ栽培は顧みられなくなりました。しかし1989年、新生ハンガリー共和国が発足すると、急ピッチで民主化が進み、技術革新による近代的なワイン造りが広まり、飛躍的にワインの品質が向上しました。また同時に家族経営、個人経営のワイナリーが出現し、質を重視したワイン造りが再開されました。2011年には品質管理、原産地呼称を新ワイン法として導入し、EUの基準のもとブドウ栽培やワイン醸造が行われるようになりました。失われた伝統を取り戻し、最新技術を導入してテロワール(土壌・気候・作り手)を生かしたワイン醸造を行い、今ではハンガリー国内のワイン需要を満たすだけでなく、イギリスを始めドイツやフランスといったワイン生産国、最大ワイン消費国であるアメリカ合衆国にも輸出するようになり、高い評価を受けています。

Hungarian Wine Collection

ヴイラーニ地方

東のボルドー、赤ワイン銘醸地

平原から隆起したヴイラーニ丘陵の南向き斜面に沿って広がるワイン産地。大昔の海底堆積物を含む石灰岩、ドロマイトの岩盤の上に黒土、褐色森林土、腐葉土や黄土が覆う複雑な土壌。年間平均気温11℃、年間降水量は700mm、日照時間は他のハンガリーワイン産地より長く完熟したブドウを収穫することができます。2005年にブドウ栽培、醸造技術、熟成に関して原産地呼称制度の基準(DHC)を整備し、ヴイラーニ産ワインをクラシックス、プレミアム、スーパープレミアムの3段階に分類しました。2006年よりワインラベルに印刷されているクロッカスの花のマークは、厳しいDHCヴイラーニの基準を満たしたワインであることを証明しています。



42 | ボック・キュヴェ

赤ワイン Bock

24カ月オーク樽で熟成後、瓶内で更に1年熟成させたフラッグシップワイン。凝縮したフルーツ、スパイス、甘みを感じる熟成したタンニンが融合しベルベットのよう滑らかなワインになりました。

品番 BC-0455 8,470 円(税込)

■750ml ■15度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロ
■醸造元:ボック・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
牛肉の煮込み料理、グヤーシュ、ソフトチーズ

ワインの香り

ボック・ワイナリー
BOCK

1850年からワイン醸造を開始。条件のよいブドウ畑を数多く所有し、そのワインは国内外で数々の受賞をしています。9代目のボック・ヨーゼフ氏はヴイラーニで最も尊敬されている醸造家の一人です。特に、凝縮感のある複雑な味わいの赤ワインは高く評価されています。

A. GERE | **ゲレ・アッティラ・ワイナリー**
GERE Attila

1991年に設立された家族経営のワイナリー。オーガニック農法と最新のワイン醸造技術を取り入れ、ヴイラーニの隠れた可能性を世界に発信したいという郷土愛がワインに満ち溢れています。高品質の赤ワインのゲレとして世界中で愛され、最上級ワインは予約で即売切れしてしまうそうです。

Vylyan | **ヴイリヤン・ワイナリー**
Vylyan

オーナーのモーニカさんは「素晴らしいブドウを収穫し、自然とそ一部である私達自身を信じてワインに愛情を注ぎ、ワインを楽しむ人々の人生を豊かにしたい」と話します。学生時代からワイン醸造に関するコンクールで受賞する若手醸造家を迎え、今後も楽しみなワイナリーです。

DHC クラシックス

43 | ゲレ・アッティラ・ヴイラーニ・ポルトギーザー

赤ワイン A. GERE

熟した瑞々しい果実、心地よい酸味が特徴。名門の気品と親しみやすさが共存する、滑らかなピュアな赤ワインです。

品番 GA-0531 2,970 円(税込)

■750ml ■12度・適温:13~14℃
■ブドウ品種:ポルトギーザー
■醸造元:ゲレ・アッティラ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ハムの盛り合わせ、トマトパスタ、オムライス

ワインの香り

DHC プレミアム

44 | ヴイリヤン・モンテヌオヴォ・キュヴェ

赤ワイン Vylyan

熟した果実、バラヤスミのニュアンスが味わいに感じられます。しなやかな酸味とまろやかなタンニン、清涼感が感じられる滑らかな口あたりです。

品番 VY-0598 4,620 円(税込)

■750ml ■14.5度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:ツヴァイゲルト、シラズ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン
■醸造元:ヴイリヤン・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
トマト系煮込み料理、ビーフシチュー、グリル

ワインの香り

DHC クラシックス

45 | ヴイラーニ・ピノ・ノワール

赤ワイン

瑞々しい赤系果実の凝縮感と穏やかな酸味、柔らかなタンニンがフランスよく、肉料理、赤味の魚料理との相性も良いです。ピュアな果実が魅力です。

品番 VP-0953 2,530 円(税込)

■750ml ■13度・適温:14℃
■ブドウ品種:ピノ・ノワール
■醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
ピクルス、生ハム、チキンのケバブ

ワインの香り

DHC プレミアム

46 | クービラ・ヴイラーニ・フラン

赤ワイン

果実の芳醇な香りと味わい、緻密で熟成したタンニン、まろやかな酸味のふくやかな赤ワイン。18ヵ月500Lのオーク樽で熟成させています。

品番 KB-0595 6,820 円(税込)

■750ml ■14度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:カベルネ・フラン
■醸造元:チャーニー・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
板焼き、ジンギスカン、ビーフシチュー

ワインの香り

チャーニー・ワイナリー
Csányi

1881年、前身であるシャトー・テレキ設立。フィロキセラ(害虫被害)に耐性のあるブドウ苗を作り出したことで有名です。土壌と気候を生かしたブドウ栽培、最新設備の導入により質の高いワイン醸造を目指し、フルーティーで飲みやすいワインを作ることを大切にしています。

Hungarian Wine Collection

ナジ・シヨムロー地方

年間を通して温暖な気候。火山性土壌のシヨムロー丘陵を覆う玄武岩は温ると冷えにくい特性があります。年間日照時間1,950~2,000時間、年間降水量650~700mm。砂質、礫岩、玄武岩などが混ざり合った土壌で、様々なミネラルを取り込んで育ったブドウからはフレッシュな酸味、塩味を感じる複雑な味わいの肉厚なワインができます。ハンガリーの思想家ハンバシュ・ペーラ氏は、この地方のワインを静寂を楽しむことができる人々のための「賢人のワイン」と呼びました。



Hungarian Wine Collection

セクサールド地方

地中海性と大陸性気候の影響を受け、年間日照時間2,050-2,100時間、暑い夏と初冬の穏やかで暖かい天候に恵まれた赤ワイン銘醸地です。年間降水量598mm、年間平均気温11.3℃。懐かしくなるような心の拠り所になるワインを産出するといわれています。



Hungarian Wine Collection

ハヨーシュ・バヤ地方

平地のブドウ畑が広がるワイン産地。夏暑く、冬寒い典型的な大陸性気候。平均気温11-12℃、年間日照時間は2,000時間を超え、年間降水量は450-500mm。ドナウ川からの堆積物を覆う粘土の上に、石灰質の混じった黄土と砂が薄い層を形成しています。軽やかでフレッシュ、フルーティーな白ワインが多く造られる他、カベルネ・ソーヴィニオンやケークフランコシュから上質な赤ワインが造られます。



静かに楽しみたい「賢人のワイン」

47 | **クラインバッハール・ユファルク**

白ワイン

レモン、花、柑橘、青系果実や蜂蜜の香り。たっぷりした柑橘や青系果実の味わいにはほんのりした塩味があり、後味にはミネラルらしい塩味があります。カラフなどに移して少し空気に触れさせてからお楽しみください。

品番 KB-0541 3,520 円(税込)

■750ml ■14度・適温:10~12℃
■ブドウ品種:ユファルク
■醸造元:クラインバッハール・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
卵料理(スタッフドエッグ)、サーモンのムニエル

ワインの香り

KREINBACHER

クライン・バッハール・ワイナリー
KREINBACHER

2002年、シヨムロー地方の死火山の麓に設立。最先端の技術を持ったワイナリーで、あえて小さな区画に畑を区切り、テロワールに着目した有機栽培をしています。醸造するワインはモダン、ピュア、生き生きとした酸味とミネラルの旨味が特徴です。

「心が帰る場所」セクサールドの愛のワイン

48 | **トリオー・セクサールディ・キュヴェ**

赤ワイン TAKLER

深みのあるルビー色。父、父と二人の息子の三人体制で造られたワイン。ブドウ、ブラックベリーや黒カシスのジャム、チョコレート、バニラの香りに豊かな酸味、程よいタンニンがフランスの良い味わいとなっています。

品番 TC-0108 3,080 円(税込)

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:ケークフランコシュ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フラン、シラー
■醸造元:タクラー・ワイン・エステート

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
赤ワインを使った煮込み料理、熟成チーズ

ワインの香り

TAKLER
WINE ESTATE

タクラー・ワイン・エステート
TAKLER

1700年代からブドウ栽培とワイン醸造を行っているセクサールド地方を代表する家族経営のワイナリー。現ワイナリーは父タクラー・フェレンツ氏、息子アンドラーシュとフェレンツ氏のタクラー・トリオと呼ばれる3人体制で1987年に設立。フェレンツ氏は2004年にハンガリーで名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤール」を受賞しています。溢れる果実味、熟成したシルクのように滑らかな口当たりと余韻のスパイスが特徴です。

柔らかなカベルネ・ソーヴィニオンが高評価

49 | **コッホ・カベルネ・ソーヴィニオン・バリック**

赤ワイン KOCH

深いルビー色。バニラ、瑞々しい苺、シナモンのスパイスな香りがします。熟した果実や、ドライストロベリー、ドライプラムなどの味わいがあります。バリック樽で12ヵ月熟成させており、余韻の長い赤ワインです。

品番 KC-0458 3,630 円(税込)

■750ml ■13.5度・適温:14~16℃
■ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニオン
■醸造元:コッホ・ワイナリー

フルボディ ライトボディ

よく合うお料理
燻製にしたナッツ・チーズ・ソーセージ、香味野菜をのせたチキングリル、ジビエ、炭火焼牛肉・羊肉、ダークチョコレート

ワインの香り

コッホ・ワイナリー
KOCH

2014年に「ハンガリー・ワイナリー・オブ・ザ・イヤール」を、2019年には醸造家コッホ・チャーパ氏が名誉ある「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤール」を受賞。収穫量の増減、成熟度合いを管理し、日光を程よく浴びたハッピーグレープから柔らかいワインを醸造し、国内外で注目されています。