Saturday, 18 November

Schloss Gobelsburg with YAKITORI Pairing Dinner

オーストリアの銘酒シュロス・ゴベルスブルグと
高級焼き鳥のマリアージュディナー
～当主ミヒャエル・モースブルッガー氏を囲んで～

@Toriya Premium Ginza, Tokyo

BLANC DE BLANC N.V.

シャルドネ、ヴェルシュリースリング、グリューナー・ヴェルトリーナーの葡萄をそれぞれのベストな時期に収穫。
ステンレススティールタンクで醗酵後、マンハーツベルク産の600リットルの大樽で約6ヶ月熟成。
瓶詰め後、瓶内二次醗酵されました。
その後瓶内熟成を約3年行いました。

ヘーゼルナッツやトースト、鋼のように硬質な香りに味わい。
マウスウオータリングな味わい。

Ried Renner 1ÖTW KamptalDAC Grüner Veltliner 2020

“レンナー”はカンプタールの銘醸畑“ハイリゲンシュタイン”の東に並び立つ小ぶりの丘“ガイスベルク”の麓に広がる畑です。原生岩をレスが覆う二重土壌構造は上質のグリューナー・フェルトリーナーのワインを生み出します。
ステンレスタンクで醗酵後、マンハーツベルク産の2500ℓのオーク樽で熟成。
古樹のもたらす柔和で深いミネラルと多層的な果実味。長い余韻。エレガントで優しい味わい。

TRADITION
Heritage
Cuvée 3years
Edition 851

シュロス ゴベルスブルクでは1171年から850回目のヴィンテージを祝い特別なワイン「トラディツィオン ヘリテイジ 3years」をリリースしました。
修道士時代の200年前の作り方を再現したワインです。
グリューナー・フェルトリーナー、リースリングのブレンド。

熟した果物の凝縮した高いエキスの果実味。高い酸味と複雑性のある長期熟成可能なワイン。

Ried Heiligenstein1ÖTW KamptalDAC Riesling 2017

シングルヴィンヤードのハイリゲンシュタイン畑は主にリースリングを植えているテラス状の畑です。この丘はランゲンロイス村のランドマークです。
ツェーヴィンガーのペルムの土壌はこの地固有の地理的な基盤岩で、泥岩、花崗砂岩、有機物の堆積物で出来ています。

突き刺すような。快活な酸味、胡椒などのスパイシーなニュアンス。幾重にも層を成す葡萄のエキス分の甘み。

Pinot Noir Reserve 2016 (WeingutBründlmayer ,Langenlois)

ピノ・ノワールはかつてシトー派ツヴァッテル修道会の修道士が祖先の母国であるブルゴーニュから、ランゲンロイスに持ち込んだ葡萄品種です。
芳醇な熟したラズベリーや、軽くローストしたアーモンドのアロマ。その基調にほのかにバラの香りがします。力強く、且つ若々しく、ボリュームのある驚くほど豊かなタンニンの味わい。

※マグナムボトル