



Weingut Alois Kracher

ヴァイングート アロイス クラッハー

1/4ブティユサイズ187ml可愛いサイズの**貴腐ワイン**

Trockenbeerenauslese Non-Vintage

クラッハーTBAノンヴィンテージ

ワインチャレンジ ブロンズメダル受賞!

アルコール度12.5% 酸度6.9g/L 残糖度162.9g/L

参考上代¥2,520(税込)(¥2,400本体価格)



Zu Ehren von Alois Kracher „Sweetwine Trophy“ wird zu „Champion Sweet Alois Kracher“ Trophy



Gerhard, Alois und Michaela Kracher übernehmen in London die Auszeichnung für ihren Wein. Foto: zVg

LONDON/ILLMITZ. Die Süßweintrophy, bei der jedes Jahr Süßweine aus der ganzen Welt ausgezeichnet werden, heißt künftig „Champion Sweet Alois Kracher“ Trophy. Das wurde bei der Galanacht des Weines in London angekündigt. Die Namensänderung wird im Gedenken an den im Vorjahr im Alter von 48 Jahren verstorbenen Süßweinproduzenten Alois Kracher aus Illmitz vorgenommen. Die Familie Kracher hat in London auch wieder die Auszeichnung zum „Sweet Wine Maker of the Year“ entgegengenommen - und zwar bereits zum siebenten Mal.

写真上 左よりゲオハルト、ルイス、ミハエラ・クラッハー夫人
「Sweet wine maker of the year」受賞の様子

クラッハーは今や4大貴腐ワインと称され、あのシャトー・ド・ファルグラとボトリティス・フォーラムを立ち上げました。

彼のトップワインのショイレーベTBA2005 No9はゴーミヨで「wine of the year 2008」を受賞しました。

また、イギリスのインターナショナルワインチャレンジにおいて「Sweet wine maker of the year」を8回受賞するという快挙を成し遂げました。

<TBA for two>この貴腐ワインはワイングラス2杯分の187mlです。飲みきりサイズで、レストラン様でもロスなく使って頂けるようクラッハーが初めて作った1/4ブティユサイズです。

<葡萄品種>メインにウエルシュリースリング50%、シャルドネ45%トラミナー5%を使用し、バリックで発酵と熟成させました。

<味わいと飲み頃>ノンヴィンテージのこの貴腐ワインには、クラッハーはフレッシュさと凝縮感、フィネスの為に2003,2004,2005ヴィンテージをブレンドしました。また、ノンヴィンテージのワインは今すぐ飲んで頂けるワインです。通常貴腐ワインは10年後、20年後によく飲み頃になりますが、実際には早くに空けてしまい、本当の味がわからずもったいないと、クラッハーは考えていました。そのためこのノンヴィンテージのキュヴェは造られました。リリース時が飲み頃の貴腐ワインです。凝縮感と残糖度の高さはナンバリングシリーズのほぼNo.4やNo.5などに値。

「貴腐ワインは私にとってメディケーションであり癒しなのです。頭で飲むのではなく、心を解き放つワイン。極上の甘みに身をゆだねれば心静かに思いをめぐらせることができるのです」とゲオハルト・クラッハー氏は語ります。



有限会社 エイ・ダヴリュー・エイ
〒662-0066 兵庫県西宮市高塚町2-14-101

A-W-A Inc. www.awa-inc.com
2-14-101, Takatsuka-cho, Nishinomiya, Hyogo, 662-0066, Japan

Tel... 0798-72-7022
Fax... 0798-72-5021