

ハンガリー

紀元前からブドウ栽培が行われていたハンガリー産 女性醸造家が造る繊細で高品質デイリーワイン！

【歴史的な英雄 メルシー将軍の名前を冠したワイン】

約200年前、メルシー伯爵は、150年にわたる戦争とトルコの支配により人口が減少してしまったハンガリー南西部の地域を統治するよう要請されました。この勇敢な将軍は、再植民を組織し、何千ものドイツ人家族がやってきて肥沃な土壌を開拓し、その後の数十年に渡る大繁栄に貢献したのです。

【生産者：ダヌビアナ社】

1990年に設立されたダヌビアナ社は、国際的に高い評価を得ているワイナリーで、約400のブドウ栽培者と契約し、世界各国にワインを輸出しています。現在、ハンガリー国内のマートラとボニハドに2つの醸造所を所有しています



醸造家のバーバラ女士



経営責任者のシュミット氏



品種：シャルドネ85%、グリュエナーヴェルトリーナー15%

サーブ温度：8～10℃前後

発酵・熟成：ステンレススティールタンクにて発酵、18カ月熟成

光沢のあるイエローの色調。

黄色い核果を思わせるエレガントな香りに微かなハーブのニュアンス。口に含むと、シャルドネらしい桃のアロマが心地よく、爽やかな酸味と果実味のバランスがとれたクセのない味わい。

オススメのお料理：お魚料理、チキンなど白身のお肉、和食

【トルナPDO】

このワインの産地「トルナ」は、バラトン湖の南東、南トランスダニューピア地方の東部に位置し、栽培面積は約2100haです。気候は夏は暑く乾燥し、冬は温暖な地域で、白ブドウが栽培面積の約3分の2を占めています。

品種：ピノ・ノワール91%、シラー9%

サーブ温度：14～16℃前後

発酵・熟成：ステンレススティールタンクにて発酵、12カ月間熟成

深みのあるルビー色の色調。フルーティで繊細なアロマは、レッドカラントやブラックチェリーを思わせる香りで、よく熟した果実味、爽やかな酸味、そして長い余韻が楽しめます。

オススメのお料理：ピザ、パスタ、ジビエ料理、和食

【パンノンPDO】

このワインの産地「パンノン」は、ハンガリーの南部、バラトン湖とクロアチアとの国境に位置するワイン生産地です。気候は大陸性で、日照時間が長く乾燥した夏と、強い風が特徴です。



商品名	色・味わい	容量・入数	希望小売	JAN / パンコード	品番
ル・コント・ド・メルシー シャルドネ 2020	白・辛口	750mlx12入	¥1,250	5998623530309	W56577
ル・コント・ド・メルシー ピノ・ノワール 2020	赤・辛口	750mlx12入	¥1,250	5998623530316	W56578

(注)掲載しております価格は、全て税抜きです。(注)通常配送ロット

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071 東京営業所 TEL:03-6859-1810