



## Szent Tamás Vineyards and Winery セント・タマーシュ ヴィンヤーズ&ワイナリー

トカイアスーを初めて創り出した、あの“セプシー家”18代目 イシュトヴァン・セプシー・ジュニアが手掛けた甘口ワインをこの価格で飲めるのは希少！



トカイ地方の中心に位置する Mad (マード) 村の休火山斜面に自社畑を持ち、Mad 村のテロワールを表現するワインを造りたいと、ワイナリーを 2009 年に設立しました。25 ヘクタールの自社畑は、1700 年代に高く格付けされ、イシュトヴァン・セプシー・ジュニア Istvan Szepsy Jr. (セプシー家 18 代目ワインメーカー) に統率されています。セプシー家はトカイ地方で 1500 年代からワインを造り、1631 年には初めて Tokaj Aszu を造りました。

フルミント、ハールシュレヴェリユ、シャルガ・ムシュコタイ を栽培していて、8 割がフルミント。樹齢 50-60 年のものもあります。土壌は流紋岩、凝灰岩、砂岩や粘土、レス等から成り、ゼオライトやベントナイト等ミネラルが畑の主な特徴となっています。自社畑のぶどうのみを使った Szent Tamas ブランドは年間収量を 1 ヘクタールあたり 3.5 トンに抑え、区画によっては 2.5 トンまで抑えています。収穫はすべて手摘みで、ワイナリーにぶどうが着いたらすぐに醸造を始められるよう選定は畑で行います。Mad ブランドのワインは、Mad 村の高品質なぶどうを栽培する契約畑から購入するぶどうで造っています。現在、イシュトヴァン・セプシー・ジュニアはセプシー家の家業を継ぐ為に、セント・タマーシュを離れ、ワイナリー名は、MAD Wine に変更されました。下記ワインはイシュトヴァンが手掛けたヴィンテージです。

### Mad Tokaj Late Harvest 2016 ~極上の濃密な甘味に癒されるハンガリー伝統甘口ワイン~



ぶどう品種：フルミント 70%、ハールシュレヴェリユ 25%、シャルガ・ムシュコタイ 5%

原産地：ハンガリー共和国 トカイ・ヘジャリヤ地方 アルコール：11% 残糖：153.9g/l 酸：8.5g/l

容量：375ml 参考小売価格 ¥5,000 (税抜) 商品コード：5999092016042

11 月に収穫 ステンレスタンクにて発酵・熟成

ハンガリートカイの伝統的な遅積み甘口ワインです。

花の蜜、オレンジマーマレード、白桃のコンポートやあんず、貴腐由来の複雑な風味と濃厚な甘みを持つワインですが、綺麗な酸味とのバランスで誰もが好ましいと思う味わいに仕上がっています。

**2018 Decanter Platinum 97 points**

株式会社 KOBE インターナショナル

Tel:078-854-7270 <https://www.kobeinternational.co.jp/>