

# GERE

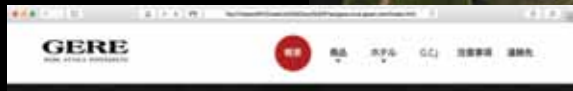
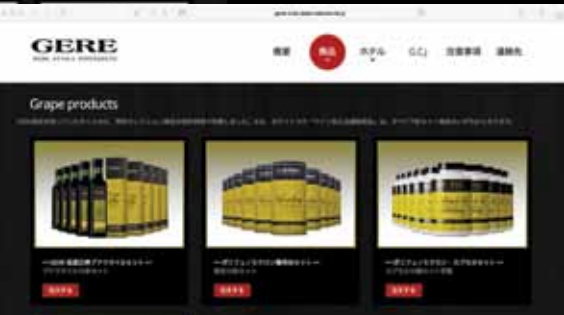
GERE ATTILA PINCÉSZETE

---

*product catalogue*

GERE Club Japan  
海外通販商品カタログ





<http://www.gere-club-japan.com>

## GEREワイナリー商品の紹介と販売について

この度、ハンガリーを代表する赤ワイン・ワイナリー、GERE Winery（GERE Attila Pincészete、ゲレ・ワイナリー）の海外向け通販を開始することとなりました。良質な赤ワインおよびブドウ特製商品の特別パッケージを作り、日本在住の皆様とハンガリー在住の皆様にご紹介し、GEREワイナリーが直接販売する通販サイトを立ち上げました。日本語のホームページを通して、ゲレ・ワイナリーの商品が、手軽に入手できるようになりました。

本商品パンフレットには、購入可能な12種類のワインを様々に組み合わせてパッケージした商品、赤ブドウの低温圧搾オイルと赤ブドウの果皮と種子をミクロンの単位に粉碎した粉末をパッケージにした商品を紹介しています。

**ハンガリーに在住の方の購入**には量的な制限はありません。必要な商品を必要な量だけお求めになれます。ただし、購入額は付加価値税込みとなります。1回の購入金額が200ユーロを超える場合、ハンガリー国内の送料は無料となります。

**日本に在住の方の購入**には1度の輸入（購入）に量的な制限があり、個人輸入として認められる範囲でしか購入できません。他方、ハンガリーから輸出される商品には、ハンガリーの付加価値税は付加されません。ハンガリーから6本のワイン（1カートン）を日本へ送る場合、国際宅配便で1万円ほどかかります（ワイン以外の商品は個別の送料をご参照ください）。したがって、送料を払っても購入する価値のある商品セットを揃え、それらをリーズナブルな価格で提供しています。

このように、日本からの購入にはいろいろな制限がありますが、GEREの海外通販は日本在住の個人（会社）が少量のワインやブドウ関連商品を輸入することを想定しており、個人使用あるいは自己の営業場（酒場、料理店等）で消費することを前提にしています。

現在の個人輸入の関税措置では、酒類の送料が10kg以下である場合、特段の届け出の手続きは不要です。自己の営業場内で販売して飲用させる場合には、管轄の検疫所に「食品等輸入届出書」を提出する必要がありますが、酒類の販売事業免許は不要です。

また、送料を含めて、16,666円以下の商品総額の場合、関税と消費税はかかりません。また、それ以上の個人輸入の場合、商品総額の60%にたいして課税するという軽減措置が適応されます。なお、現在、ワイン1リッター当たりの関税は70円となっています。

これら個人輸入にかかわる日本の関税および消費税の取り扱いについては、財務省関税局の以下のサイトをご覧ください。

[http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/kojin/kojincontents\\_jr.htm](http://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/kojin/kojincontents_jr.htm)

GEREの海外通販は酒類販売業者への販売を想定していませんが、販売営業用の輸入については別途ご相談いたしますので、以下のアドレスまで内容をお知らせください。日本語で対応いたします。

事業者の輸入に関する問い合わせメールアドレス

E-MAIL: gere.club.japan@gmail.com

# ライトワインセット



# 特選セット



# ミディアムボディセット



# カベルネセット



# プレミアムセット



GERE Grand vin 特選セット



GERE  
Grand Vin  
セット

GERE Grand vin Koparセット



GERE Grand vin Solusセット



GERE Grand vin Attilaセット



## GERE 低温圧搾ブドウオイルセット



## GERE 低温圧搾ブドウオイルとポリフェノミクロンの贈答セット



ポリフェノミクロン徳用缶セット



ポリフェノミクロン・カプセルセット





ぶどうシードオイルとポリフェノミクロンの贈答用セット



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## OLASZRIZLING (オラスリースリング) 2016

ヴィッラーニイ特産白ワイン

DHC-Villány

### 基本データ

ヴィンテージ	2016
ヴィンテージ評価	2016年は、先立つ2年と同様に、例外的に、穏やかな冬であった。4月と9月は乾燥が続いたが、1年を通して、何度か大量の雨が短時間降り注いだ。1年を通して、樹の保護が必要だったが、収穫の多い年だった。収穫時には良い天候に恵まれ、10月20日には収穫を終えた。全体として、実は良く熟成し、健康な状態を保ち、糖分と酸のバランスが良く、心地よい味とアロマをもったブドウを収穫できた。この新酒は自信を持って供給できるものになった。
ブドウ品種	100% イタリアン・リースリング
生産地	ヴォカーニイ、ナジハルシャーニイ
栽培斜面	-
ブドウの樹齢	33年
作付面積	5000ha
収穫量	50 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 160のツインストック
栽培時期	8月中旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製タンクのなかで、低温状態で行われ、木樽による発酵を経ることなく、新鮮な状態で瓶詰めされる。
アルコール含有量	12.5 %
無糖抽出物	19.5 g/l
酸含有量	54 g/l
残留糖度	2.3 g/l
出荷期	2016年11月
特徴	洋梨、グーズベリー、バナナやある種のバターの味がして、舌にはアーモンドに特徴的な苦さが残る。柔らかな構造と心地よい酸味のある、ヴィッラーニイ地方に独特な地中海的なイタリアン・リースリングの特徴をもつ。
原産地証明	DHC-Classicus
熟成度	よく冷やして、早めに飲むことが推奨される

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## ATHUS CUVÉE (アトゥース・キュヴィ) 2013

ヴィッラーニ特産赤ワイン

DHC-Villány

### 基本データ

ヴィンテージ	2013
ヴィンテージ評価	この年は年初から雨が良く降り、土壌に水分が蓄えられるという好条件で始まった。春も5月は雨続きの天気だったが、その後は日照りが続き、乾燥した夏が始まった。ブドウの樹はすくすくと育ち、ヴァイタリティがあった。収穫時の天候も良く、適切な熟度で収穫できた。素晴らしい果実をそなえた、良い年であった。
ブドウ品種	50% ケークフランコシュ; 25% カベルネ・ソーヴィニヨン, 25% ポルトギーザ
生産地	ヴィッラーニ
栽培斜面	Csillagvölgy (チラグヴェルジ)
ブドウの樹齢	平均 29年
作付面積	5,000ha
収穫量	50 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 160のツインストック
収穫時期	9月中旬から10月初旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製タンクの中で行われる。これに続き、10ヶ月間、25~50hlの大きな木樽でさらに熟成された。
アルコール含有量	13 %
無糖抽出物	28.3 g/l
酸含有量	5.3 g/l
残留糖度	n.d.
出荷期	2016年9月
特徴	ブラックベリー、桑の実、レッドカラシ、サワーチェリーやサクランボの風味が、オーク調の色彩に包まれている。口当たりが良く、軽いワインに属するが、それなりのコク(ミディアム・ボディ)を具えている。味わいのあるタンニンとしっかりした酸味が口の中に広がる。
原産地証明	DHC-Villány, Classicus
熟成度	長い熟成を意図されたワインではなく、4~5年で消費されることを想定した赤ワインである。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

CABERNET SAUVIGNON 2015

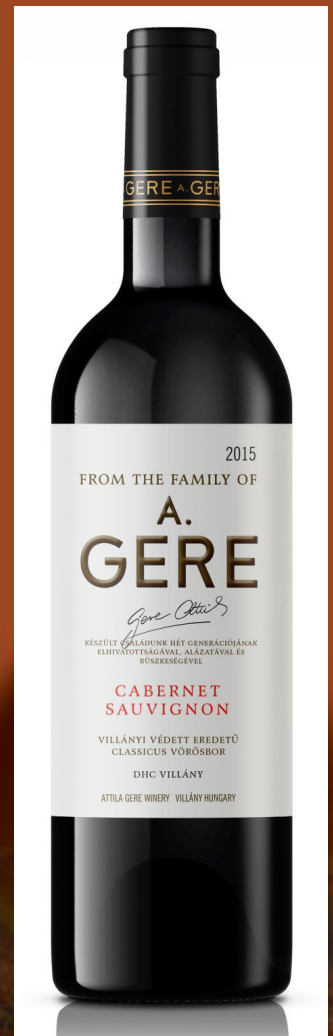
(カベルネ・ソーヴィニヨン)

ヴィッラーニイ特産赤ワイン

DHC-Villány

## 基本データ

ヴァインテージ	2013
ヴァインテージ評価	この年は年初から雨が良く降り、土壌に水分が蓄えられるという好条件で始まった。春も5月は雨続きの天気だったが、その後は日照りが続き、乾燥した夏が始まった。ブドウの樹はすくすくと育ち、ヴァイタリティがあった。収穫時の天候も良く、適切な熟度で収穫できた。素晴らしい果実をそなえた、良い年であった。
ブドウ品種	100% カベルネ・ソーヴィニヨン
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Csillagvölgy (チッラグヴェルジ)
ブドウの樹齢	17-32年
作付面積	5,400ha
収穫量	50 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 160のツインストック
収穫時期	10月中旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製タンクで、マノラクティック発酵は木樽で行われる。80%は大きな木樽 (25~50hl) で、20%は2~3回ほど使用された木樽で16ヶ月間熟成された。
アルコール含有量	13.5 %
無糖抽出物	273 g/l
酸含有量	4.8 g/l
残留糖度	1.3 g/l
出荷期日	2015年11月
特徴	ミディアム・ボディの上品な味わいがある。クロスグリ、サワーチェリー、クランベリーの味わいに、木樽の風味とハーブの香りが特徴である。典型的なカベルネであり、心地よい酸味とわずかなタンニンが感じられる。
原産地証明	DHC-Villány, Classicus
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2019-2020年頃と想定される。



基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.

# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

(カベルネ・ソーヴィニヨン・バリック) 2012

ヴィッラーニイ特産赤ワイン

DHC-Villány

### 基本データ

ヴィンテージ	2012
ヴィンテージ評価	この年は異常気象で、冬は非常に寒く、多くの降雪があった年である。雪の層がブドウの株を覆い、損傷するのを守った。春に凍結があり、ブドウを痛め、夏には異常乾燥が降いた。高温と乾燥によって、ブドウは早く成長し、例年より2~3週間早く熟成した。ブドウの実は通常より小さかったが、濃密な果汁を含んでいた。全体的に、ヴィンテージは素晴らしく、濃縮なワインが仕上がった
ブドウ品種	100% Cabernet Sauvignon
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Csillagvölgy (チッラグヴェルジ)
ブドウの樹齢	15-30年
作付面積	5,400ha
収穫量	40 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫時期	10月中旬から下旬
ワインの製法	アルコール発酵はスチール製のタンクで10ヶ月、その後、マノラクティック発酵はオーク材の木樽で行われる。2~3回ほど使用された木樽で16ヶ月間熟成された。
アルコール含有量	14.5 %
無糖抽出物	31.1 g/l
酸含有量	5.2 g/l
残留糖度	1.7 g/l
出荷期日	2016年3月
特徴	シナモンとカカオの香りの中に、ラズベリー、サワーチェリーやチェリーの味わいが隠されている。果物の風味が支配的で、成熟してキリッとした味わいの中に、酸味が軽やかさと新鮮さを与えている。チョコレートのような味わいの中に、レッドベリーが加わっている。タンニンがワインにしっかりと力を与えているが、甜のような滑らかさと軽やかさがある。若くて、豊潤で、いろいろな風味を味わえるワインである。
原産地証明	DHC-Villány, Classicus
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2018~2019年頃と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

Feket Járdovány 2015  
(フェケテ・ヤードヴァーニイ)

原産地証明の無い赤ワイン

## 基本データ

ヴィンテージ	2015
ヴィンテージ評価	剪定作業は1月に終わることができた。穏やかな冬の気候が、早い発芽を促した。2月には少し気温は下がったが、3月～7月にかけて、持続的に日中の気温が上昇し、適度な雨が湿り気を与えた。果実は順調に実り、8月11日にはもう摘み取りが始まった。収穫された実に傷はなく、樽に仕込まれた材料の品質は10月の雨に影響されることがなかった。過去数年に比べても良い年で、量も質も上々という意味で、きわめてバランスのとれた年であった。
ブドウ品種	100% Fekete Járdoány (ハンガリー原産)
生産地	ザイッラーニイ
栽培斜面	Csillagvölgy(チラッグヴェルジ), Ördögárok(ウルドゥガールック)
ブドウの樹齢	9～11年
作付面積	7,200ha
収穫量	0.5-1kg (1株当たり)
栽培方法	中程度のコルドン；230x160のツインストック
収穫時期	10月
ワイン製法	2度目の使用になるバリックで、6ヶ月間熟成される。
アルコール含有量	13.0%
無糖抽出物	28.9g/l
酸含有量	5.3 g/l
残留糖度	1.2 g/l
出荷時期	2017年 6月
特徴	濃厚な色合いを持った軽快なワインである。イチゴ、サクランボ、サワーチェリーの香り含み、二度目使用のバリックに特徴的な軽いスパイスの風味がある。果物を想起させる香りが口に広がり、僅そこかな胡椒の味がする。震えるような酸と心地よいタンニンが、少しの間、舌に残る。エレガントで、若さに溢れる興味深いワインである。
原産地証明	原産地証明なし
熟成度	熟成を極めるのは、2021～2023年と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## SYRAH (シラー) 2015

ヴィッラーニイ特産プレミアム赤ワイン

DHC-Villány

### 基本データ

ヴィンテージ	2015
ヴィンテージ評価	剪定作業は1月に終わることができた。穏やかな冬の気候が、早い発芽を促した。2月には少し気温は下がったが、3月～7月にかけて、持続的に日中の気温が上昇し、適度な雨が湿り気を与えた。果実は順調に実り、8月11日にはもう摘み取りが始まった。収穫された実には傷はなく、樽に仕込まれた材料の品質は10月の雨に影響されることがなかった。過去数年に比べても良い年で、量も質も上々という意味で、きわめてバランスのとれた年であった。
ブドウ品種	100% Syrah
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Konkoly (コンコイ)
ブドウの樹齢	12年
作付面積	7,200ha
収穫量	30 hl/ha
栽培方法	中程度のコルドン；230x120のツインストック
収穫時期	10月初旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製タンクで、マロラクティック発酵は木樽で生じる。使用される木樽は、2度目の使用になるバリックで、16ヶ月間熟成される。
アルコール含有量	13.5 %
無糖抽出物	32.8 g/l
酸含有量	6.2 g/l
残留糖度	1.5 g/l
出荷時期	2017年 5月
特徴	深い紫の色彩を持った若さ溢れるワインである。シナモン、マジパン、ブラックベリーお香りに、淡いミネラルが混ざっている。ペッパーと樽の香りが、完熟した果物を削っているように、全体に広がっている。柔らかいタンニンと軽やかな構造が、このワインの奥深さを教えてくれる。
原産地証明	DHC-Villány, Prémium
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2023～2025年と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## TINTA (TEMPRANILLO) 2011

- ティンタ (テンプラニーリョ)

原産地証明をもたないドライ赤ワイン

### 基本データ

ヴィンテージ	2011
ヴィンテージ評価	この年の冬は寒く、長かった。4月からは晴天が続き、寒い日や雨が続く日もあったが、7月まで日照りに恵まれた。継続的に雨が降ったことはなく、急に大雨が降るという天候だった。8月初めから中旬にかけて、気温が高い夏日が続いた。この気候は収穫時期の10月中旬まで続いた。夏日に雨が降ることはなく、25~28℃の気温に恵まれた。恵まれた気候によって、ブドウは年間を通して健やかに成長し、活力ある状態を維持し、これまでもっとも素晴らしい収穫となった。
ブドウ品種	100% Tempranillo
生産地	ヴィッラーニ
栽培斜面	Ördögárok (ウルドラガーロック)
ブドウの熟齡	9年
作付面積	7,200ha
収穫量	30 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫時期	10月中旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製のタンクで10日、その後マラクティック発酵は木樽で行われる。木樽は2度目の使用になるバリックを使い、14ヶ月発酵させる。
アルコール含有量	15 %
無糖抽出物	30.5 g/l
酸含有量	4.9 g/l
残留糖度	n.d.
出荷時期	2017年7月
特徴	ミネラルを感じさせ、ブラックベリーやブラックゼリーガムを想起させる。味わいと香りは深く多層的で、成熟しすぎた果物の味と、バリックのエレガントさと、塩味が効いた味が、口いっぱい長く残る。タンニンがしっかりしていて、すでに熟成しているような品の良さがある。すぐにでも飲めるが、もっと後になれば、もっと味わえるものになる。
原産地証明	このブドウ品種はハンガリーで登記されておらず、したがって原産地証明のないワインになっている。
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2020~2022年頃と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.





# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

MERLOT (メルロ)

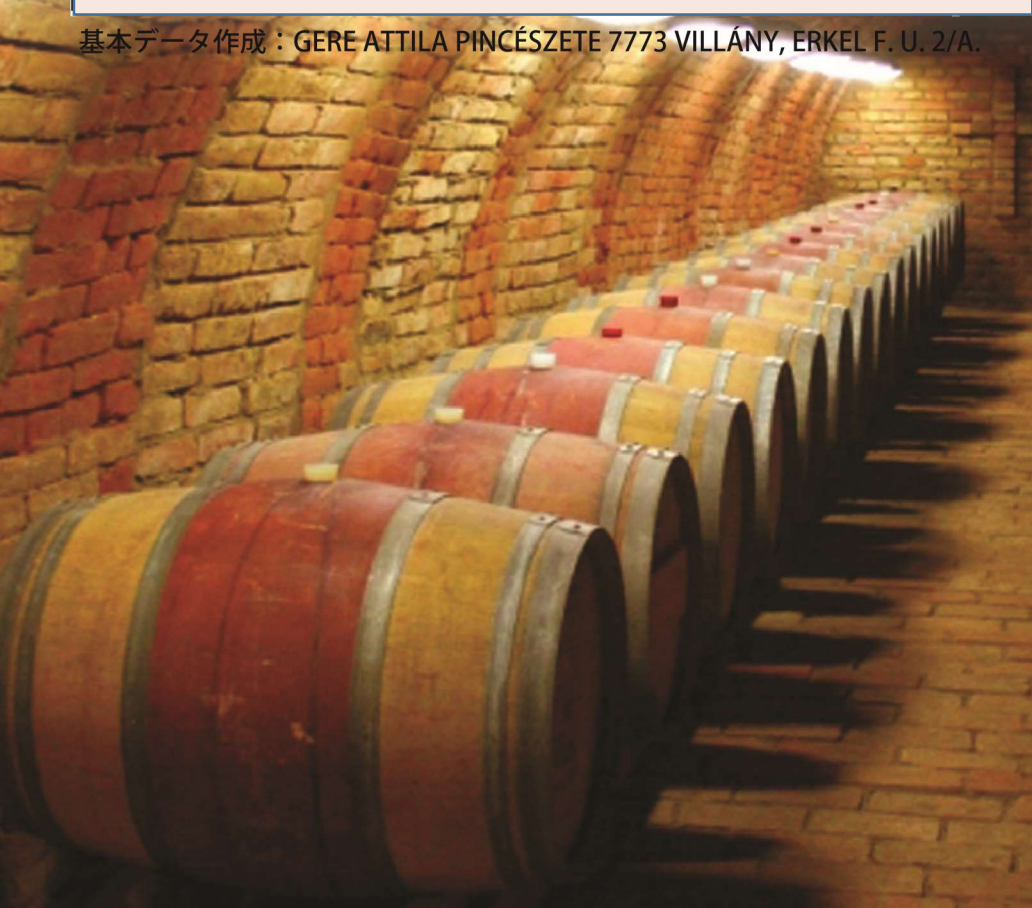
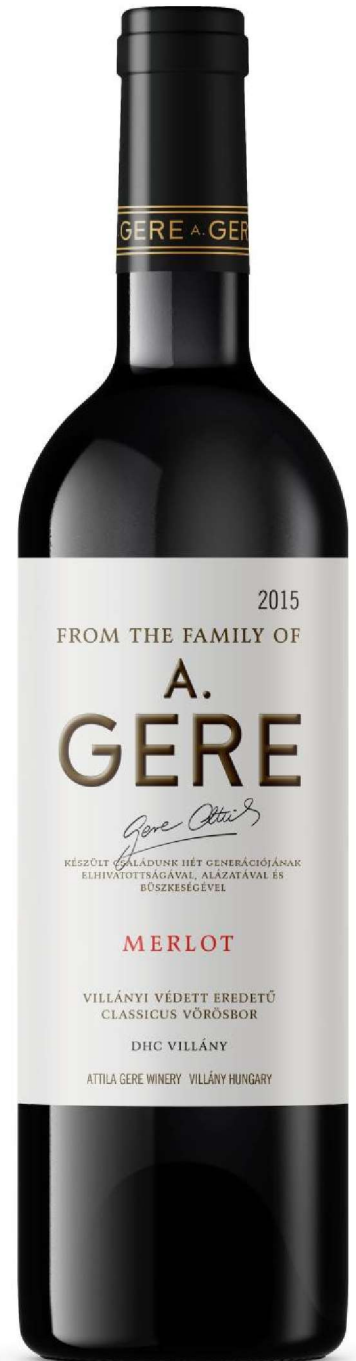
2015 ヴィッラーニイ特産

赤ワインDHC-Villány

## 基本データ

ヴィンテージ	2015
ヴィンテージの評価	この年は1月半ばに剪定作業が終わり、穏やかな冬の気候が発芽を早めた。2月には少し冷え込んだが、3月から7月まで気温が次第に上がり、その間、例年の雨にも恵まれた。果実の実りが早く、8月11日には例年より早く摘み取り作業が始まった。果実の状態が良く、すぐに樽に仕込まれたため、10月の雨の影響を受けなかった。例年に比べても量質とも、もっとも優れた収穫年だと言える。
ブドウ品種	100% Merlot
生産地	Villány
栽培者面	Ördögárok (ウルドゥガ-ロック), Konkoly (コンコイ)
ブドウの樹齢	20~30年
作付面積	7200ha
収穫量	40 hl/ha
栽培方法	中低葎の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫期日	10月初旬
ワイン製法	スチール製タンクでアルコール発酵を終えた後、8~10ヶ月間、大きな木樽で発酵が行われた
アルコール含有量	13 % V/V
無糖抽出物	29.3 g/l
酸含有量	4.9 g/l
残留糖度	1.3 g/l
出荷時期	2018年5月
特徴	グラスに注ぐと、コーヒーやカカオのアロマに包まれた熟したプラムや黒サクランボの香りが漂う。その香りが木樽のスパイスと果物の香りと混ざって、美しい調和を奏でている。味はまるやかで、初めはプラムのアロマが現れ、その後、熟成した種々のアロマに支えられて、最後まで味わい深いタンニンを楽しむことができる。
原産地証明	DHC-Villány, Classicus
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2019~2020年頃と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

VILLÁNYI FRANC 2015  
(ヴィッラーニイフラン)

ヴィッラーニイ特産スーパープレミアム赤ワイン  
DHC-Villány

## 基本データ

ヴィンテージ	2015
ヴィンテージの評価	この年は1月半ばに剪定作業が終わり、穏やかな冬の気候が発芽を早めた。2月には少し冷え込んだが、3月から7月まで気温が次第に上がり、その間、例年の雨にも恵まれた。果実の実りが早く、8月11日には例年より早く摘み取り作業が始まった。果実の状態が良く、すぐに樽に仕込まれたため、10月の雨の影響を受けなかった。例年に比べても量質とも、もっとも優れた収穫年だと言える。
ブドウの品種	100% Cabernet Franc
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Ördögárok (ウルドガーロック)
ブドウの樹齢	16年
作付面積	5,000ha
収穫量	25 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 250 x 160のツインストック
収穫時期	10月中旬
ワインの製法	アルコール発酵はスチール製タンクで、マノラクティック発酵は木樽で行われる。新しいバリックで、16ヶ月間かけて発酵させる。
アルコール含有量	14.5% V/V
無糖抽出物	30.7 g/l
酸含有量	4.2 g/l
残留糖度	1.5 g/l
出荷時期	2018年4月
特徴	熟した果物、アニス、シナモン、トーストの香りが漂う。品のある成熟した味わいがあり、柔らかなタンニンが舌に広がる。ブラックベリーやサワーチェリーの味わいが支配的で、バリックから生まれる甘いコーヒーの味がする。多様な味わいがあり、大きな可能性を秘めている。
原産地証明	DHC-Villány, Super Prémium
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2022~2024年頃と想定される。



基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A

# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

## KOPÁR - Villányi CUVÉE 2015

(コパール)

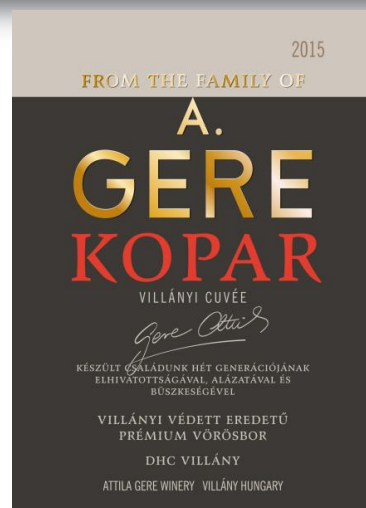
ヴィッラーニイ特産プレミアム赤ワインDHC-

Villány

基本データ

### 基本データ

ヴィンテージ	2015
ヴィンテージ評価	剪定作業は1月中旬に終わり、穏やかな冬の気候が発芽を促進した。2月には少し冷え込んだが、3月から7月まで穏やかに気温が高まり、適度の雨がバランスを取っていた。ブドウの実りが速く、連年より早く、8月11日には刈り取りが始まった。摘み取られた果実の無傷で状態が良く、10月の雨の影響を受けることなく、樽に仕込まれた。近年と比べても、もっともバランスの取れた良い年であった。量質とも、非常に良い収穫の年であった。
ブドウ品種	50% Cabernet Franc, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
ブドウの樹齢	16~21年
作付面積	7.200ヘクタール
収穫量	25 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫時期	9月中旬から10月初旬
ワイン製法	アルコール発酵はスチール製タンクと木樽で行われる。マロラクティック発酵は木樽で生じた。60%は新しいバリックで、40%は大きなバレル(10-25hl)で、およそ16ヶ月かけて発酵させられた。
アルコール含有量	14%
無糖抽出物	33.2 g/l
酸含有量	5.7g/l
残留糖度	1.3 g/l
出荷期日	2018年 5月 15日
特徴	黒色に近い深い色が特徴で、濃紺のシルエットが浮かぶ。肉感があり、ラズベリーの風味や木樽に特徴的なミネラルが豊かである。新鮮、かつ熟した果物の味わいが、コーヒーやココアの風味と混ざって、木樽で仕込まれたことを想起させる。震えるような新鮮さが口に広がる。適度な酸味やタンニンのバランスが、レッドベリーやブラックベリー、プラムの味わいを際立たせ、木樽のスパイスやヴィッラーニイの土壌を早想起させる。将来が楽しみな複雑なフルボディのワインである。
原産地証明	DHC-Villány, Prémium
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2024から27年と想定される。



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

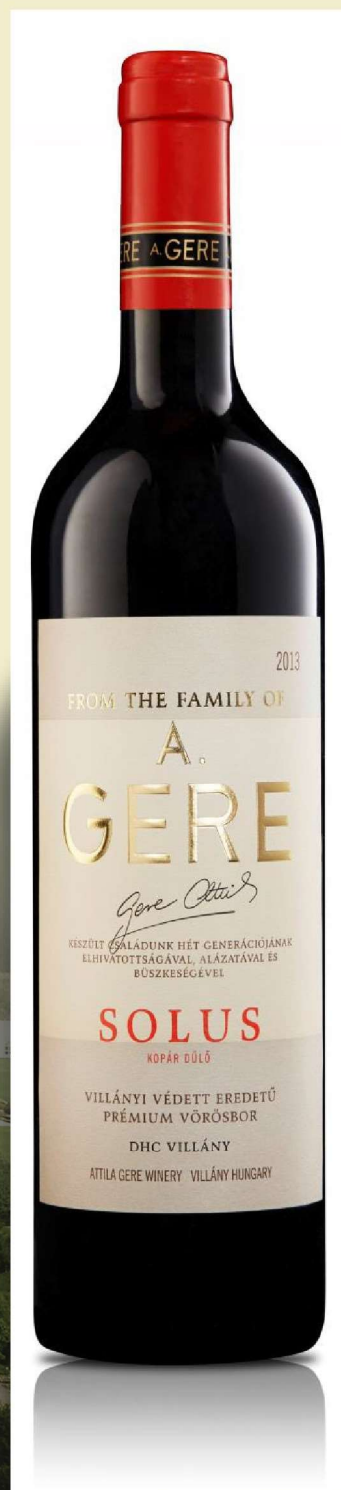
SOLUS-MERLOT from KOPÁR 2013  
(ソルス)

ヴィッラーニイ特産プレミアム赤ワイン

## 基本データ

ヴィンテージ	2013
ヴィンテージの評価	この年は年初から雨が良く降り、土壌に水分が蓄えられるという好条件で始まった。春も5月は雨続きの天気だったが、その後は日照りが続き、乾燥した夏が始まった。ブドウの樹はすくすくと育ち、ヴァイタリティがあった。収穫時の天候も良く、適切な熟度で収穫できた。素晴らしい果実をそなえた、良い年であった。
ブドウの品種	100% Merlot
生産地	ヴィッラーニイ
栽培者面	Kopár (コパール)
ブドウの樹齢	11~17年
作付け面積	7,200ha
収穫量	25 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫時期	10月初め
ワイン製法	アルコール発酵は大きな木製の槽で、マロラクティック発酵は木樽で行われる。出来上がったワインはさらに新しいオーク材樽（ハンガリー製）で16ヶ月寝かせられる。
アルコール含有量	14.5 % V/V
無糖抽出物	32.3 g/l
酸含有量	5 g/l
残留糖度	1.4 g/l
出荷時期	2018年4月
特徴	バラの実、熟したプラム、ミネラル、カカオの香りがグラスに広がる。果物の味わいが豊かで、快い酸味と柔らかなタンニンに支えられている。木樽の香りが、ワインから派生するアロマと交わり合って、新鮮さとともに、すでに乾燥した特徴が出ている。現在でももう素晴らしいワインであることを教えてくれる。
原産地証明	DHC-Villány, Prémium
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2022~2023年頃と想定される。

基本データ作成 : GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



# GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE

ATTILA - Grand Vin de Villány 2009

(アッティラ)

ヴィッラーニイ特産プレミアム赤ワイン

DHC-Villány

## 基本データ

ヴィンテージ	2009
ヴィンテージ評価	全体として素晴らしい年であったが、夏は日照りが強く、霜が降ることもあった。夏の収穫時期には、秋の日差しが続く、非常に恵まれた年であった。これによって、非常にバランスのとれたヴィンテージとなった。
ブドウ品種	50% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
生産地	ヴィッラーニイ
栽培斜面	Kopár, Konkoly, Ördögárok
ブドウの樹齢	11-14年
作付面積	7,200ha
収穫量	25 hl/ha
栽培方法	中程度の高さのコルドン; 230 x 120のツインストック
収穫時期	9月末から10月末
ワイン製法	アルコール発酵は木樽でおこなわれ、マロラクティック発酵は作りたての新しいオーク材樽 (300 l) で行われ、16ヶ月熟成される。
アルコール含有量	14.5 %
無糖抽出物	35.6 g/l
酸含有量	5.2 g/l
残留糖度	n.d.
出荷期日	2014年8月
特徴	素晴らしいヴィンテージのお陰で、Kopárキュヴェ、カベルネフラン、Solusメルロの最初の樽詰めが可能になった。香りは複合的で、しっかりとした味わいがある。ユーカリ、ミネラル、黒チョコレートなど、果物の香りが豊かで、ベリー風味が漂う。果物の味わいが豊かで、口に含む毎にそれを感じることができる。若いタンニンと繊細な酸味がアロマを生み出し、口の中に、非常にバランスのとれた豊かさを与えてくれる。ミネラルリティと焙煎の風味が、試飲時も、試飲後も長く口に残る。複合的な味わいを持っているが、適切な熟成時間を与えれば、さらに味わい深いものになる。
原産地証明	DHC-Villány, Premium
熟成度	現状でも美味しく飲めるが、熟成を極めるのは、2020年~22年と想定される。

基本データ作成：GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.



## ハンガリー在住の方の商品価格と配送について

- (1) 日本に輸入する場合と異なり、ハンガリー在住の方の商品購入量に制限はありません。
- (2) 購入総額が200ユーロを超える場合には、ハンガリー国内での配送料は無料となります。それ以下の場合には、配送料がかかり、お住まいの都市や町によって、配送料は異なります。
- (3) 配送先には、ご自宅あるいはお勤め先を指定することができます。ただし、自宅を留守にすることが多い場合、あるいは町中で配送車の駐車が難しい場合、注文された品物はTateyama R&D Europe Kft. (1125 Budapest, Zsolna utca 35/A) を保管ポストとして利用し、ご都合に応じて、Tateyama事務所での引き取りが可能です（平日9時から17時まで）。在宅が不確実な場合、保管ポストのご利用をお勧めします。

10月1日現在の販売商品の価格は以下の通りです。この価格は付加価値税込みの価格です。

### ハンガリーでの商品購入価格

商品名	商品価格
1 Light wine set	47ユーロ
2 Gere selection	81ユーロ
3 Medium body set	84ユーロ
4 Cabernet set	130ユーロ
5 Premium set	163ユーロ
6 Grand vin selection	343ユーロ
7 Grand vin Kopar set	160ユーロ
8 Grand vin Solus set	253ユーロ
9 Grand vin Attila set	616ユーロ
10 Grape oil 10 bottles	99ユーロ
11 Grape powder 10 boxes	108ユーロ
12 Grape capsule 10 boxes	187ユーロ
13 Oil-powder set 4 boxes	88ユーロ

なお、販売価格は為替レートの変動に応じて、変更されます。この価格は2018年12月31日まで有効です。

<http://www.gere-club-japan.com>

## 日本で購入される場合の商品価格、配送方法、配送料

本カタログ1頁目に記されているように、日本で国外製品を個人輸入する場合にはさまざまな制限がありますが、少量の個人輸入は個人のみならず、自己の営業場で販売消費する場合についても容認されています。

本通販では商品セットを複数注文することは可能ですが、**配送は商品セット毎の配送**となり、まとめて梱包して配送することはできません。この点、ご了承ください。

2017年10月1日現在の商品価格は以下の通りです。

### 日本で購入される場合の商品価格および国際宅急便代金

商品名	商品価格	国際宅急便代
1 Light wine set	37ユーロ	90ユーロ
2 Gere selection	64ユーロ	90ユーロ
3 Medium body set	66ユーロ	90ユーロ
4 Cabernet set	100ユーロ	90ユーロ
5 Premium set	128ユーロ	90ユーロ
6 Grand vin selection	270ユーロ	90ユーロ
7 Grand vin Kopar set	125ユーロ	90ユーロ
8 Grand vin Solus set	200ユーロ	90ユーロ
9 Grand vin Attila set	485ユーロ	90ユーロ
10 Grape oil 10 bottles	78ユーロ	67ユーロ
11 Grape powder 10 boxes	85ユーロ	67ユーロ
12 Grape capsule 10 boxes	147ユーロ	67ユーロ
13 Oil-powder set 4 boxes	69ユーロ	67ユーロ

なお、販売価格は為替レートの変動に応じて、変更されます。この価格は2018年12月31日まで有効です。

# GERE Club Japan

## 資格と特典



- (1) GEREの海外通販サイトを通して、1回の購入で500ユーロを超える買い物をされた方は、自動的にゲレクラブ・ジャパンの会員になり、会員カードが郵送されます。会員カードには通し番号が記されており、次回の購入から会員の方にはカード番号を記載していただきます。
- (2) 会員資格は1年となります。過去1年の購入実績に応じて、会員資格を延長します。
- (3) 会員には以下の特典が付与されます。
  - a. 次回の購入から商品価格の5%の割引を受けられます。
  - b. GERE Club Japanの通販サイトを通してGERE Hotelを予約された場合、5%の割引を受けられます。ただし、ハンガリーの祝祭日、ヴァイラーニィ・フェスティヴァルのような特別期間は割引の適用はありません。  
また、週末は金曜日と土曜日の2連泊での予約が基本となり、1泊のみの宿泊は予約できません。
  - c. 通常予約では、予約の際に、クレジットカードによる予約保証ないし宿泊料金の半額の事前銀行振り込みが必要になりますが、Gere Club会員はその必要はありません。ただし、予約の取り消しについては、GERE Hotelの規則にもとづいて取り消し料が必要になります。  
現在のホテルの規則では、宿泊日の6日前までは取り消し料は無料、5日前までは予約日の変更を無料で行えます。到着日の1~4日前までの取り消しは宿泊費の50%の取り消し料、宿泊日当日の取り消しは宿泊費全額の取り消し料となります。また、10月のヴィッラーニィ・フェスティヴァル期間の予約については、30日前までの取り消しが無料、30日以内の取り消しは全額支払いとなります。
  - d. GERE Hotelに宿泊され、ホテル内のマンドウラ (Mandula) レストランで、3コースの夕食を注文された場合に、5種類のワインの試飲が無料になります。
  - e. GERE Hotelでワインやブドウ関連商品を購入された場合には、5%の割引を受けられます。
- (4) 会員にはGEREワイナリーの優先販売あるいは事前予約の情報をお伝えし、優先購入を保証いたします。



**GERE**

GERE ATTILA PINCÉSZETE