

オスモがドイツで見つけた美味しいワイン！！

Xmas/冬休み前にお気に入りの1本を見つけよう！！



ドイツワイン『ベックシュタイン』の試飲会・即売会のご案内です。

今回は、ドイツから入荷したての スパークリングワイン“ゼクト”をメインに、さっぱりとした飲み心地の『ベックシュタイン』をご賞味ください！！もちろんドイツワイン愛好家のお客様にも楽しんでいただけるよう、定番の赤/白ワインの他デザートワイン、ロートリング、ブラン・ド・ノワール、軽食等もご用意。ドイツ本場仕込みのソーセージのご紹介、ドイツワインの豆知識などもスライドで解説します。

日本でここでしか味わえないドイツスペシャルワインをご賞味ください！！

日時:2016/12/16(Fri)-12/17(Sat)

時間 : 2016/12/16(金) 16:00 ~ 20:00 12/17(土) 10:00~18:00

場所 : オスモ&エーデル(株) 中部ショールーム

〒464-0807 愛知県名古屋市千種区東山通5-20-1 サン東山公園ウエスト2D

※東山公園駅 2番出口すぐ！！ 徒歩1分

※駐車場5台分有、運転者様は試飲ご遠慮下さい

内容 : ドイツワイン『ベックシュタイン』試飲・即売会

会費 : ワンコイン ¥500



* 新しいワインが入荷しました *



【ご来場予約者様限定特典】

定価より**15%OFF**&粗品プレゼント！ FAX052-781-9002

お名前・代表者様	
参加人数	名

オスモ&エーデル株式会社 中部営業所
〒464-0807 愛知県名古屋市千種区東山通5-20-1
サン東山公園ウエスト2D



TEL: 052-781-9001 (試飲会担当:吉田) URL: <http://www.osmowine.jp>



①日本初登場!?! 今回の主役は、『ベックシュタイン』の”スパークリング”!!!



②ベックシュタインって何?

『ベックシュタイン』は、ヴェルツブルクからフュッセンまで366km続くロマンティック街道沿いにある、ドイツのとても美しい村です。21の栽培地、合計約330ヘクタール(甲子園球場83個分)の広大なぶどう畑を有しています。ベックシュタイン産ワインは、ドイツ国内だけでなく国際的に高評価を受け続けています。



③6月に現地ドイツにて選定



ベックシュタインの象徴である『ボックスポイテル』。 “ドイツワイン法”という法律があるため、ドイツ国内でも一部のワインしか、この形のピン(ボックスポイテル)を使う事は許されていません。今回は、ボックスポイテルのワインも登場します!

今回のイベントで、より上質なワインをご提供するため、弊社ワイン事業部は、本年6月にドイツに参りました。ワイナリー、製造工場、ぶどう畑、ショップを訪れ、最新情報を得るとともに、ドイツ人マイスターと今回にふさわしいワインについて、議論・試飲を繰り返しました。

SK840 プレミアムゼクト日本初上陸!

伝統的な製法で造られた
ベックシュタインのプレミアムゼクトが日本初上陸!

シャンパーニュ方式とも呼ばれる手間ひまから伝統的な製法により生まれた、ピノ・ブランのぶどうを使用したエレガントなプレミアムゼクトです。
シトラスと洋ナシの穏やかな香りと洗練されたコクのある味わい、きもちやかで繊細な泡がグラスで踊る特別なゼクト SK840 をぜひお楽しみください。
ドイツでは1年間に4樹本のスパークリングワインが飲まれている事を、ご存知ですか?ドイツ国民の間で人気は絶大。
ベックシュタインのプレミアムゼクトは数量限定です。ぜひお早めに!

高品質なワインをお届けします

ベックシュタインではミネラル成分が豊富で肥沃な土壌の南側が南西側の斜面という最良の立地のみ、ぶどう栽培が行われます。そして、その急勾配の地で育まれた最高の果実上質なぶどうは機械を使わず、一房ずつ良果のみを選別して丁寧に手摘みで収穫されます。

そうして作られた良質のワインは高品質保持のため、温度管理の出来るリーファー(定温)コンテナでドイツより輸入し、弊社ワイン専用倉庫にて温度、湿度の管理のもとに保管しています。夏期はクール宅急便でお客様にお届けいたします。

ドイツ産ぶどう(皮ごと)
低温で熟成
低温で貯蔵(冷蔵、凍結)

ドイツ産ぶどう(皮ごと)
低温で熟成
低温で貯蔵(冷蔵、凍結)

ドイツ産ぶどう(皮ごと)
低温で熟成
低温で貯蔵(冷蔵、凍結)

オスモ&エーデルドイツワイン[ベックシュタイン]のお得なお知らせ!

お歳暮特別セール
Winter Gift Sale

冬号
2016 Winter

美味しいワイン、ベックシュタインを本気で4割オフでご紹介いたします。1000円、2000円、3000円、4000円、5000円の5種類のプランをご用意しております。お早めにお申し込みください。

Fröhliche Weihnachten

Deutsche Qualität

新しいワインが人柄しました

茨城は勿論に恋ってから

本チラシ持参で、**定価より15%OFF**でお買い求めいただけます。イベント内容についての詳細は、オスモ&エーデル(株)中部営業所 TEL 052-781-9001もしくは 080-1452-1489 (担当:吉田) までお問い合わせ下さい。

