

ドイツの冬の風物詩 温めておいしいホットワイン 「ゲートロイトハウス・グリューワイン 赤」「同 白」を 2022年9月から全国で季節限定発売

白鶴酒造株式会社は、温めて楽しむワイン「ゲートロイトハウス・グリューワイン 赤」「同 白」を2022年9月から全国で季節限定発売します。



グリューワイン（ホットワイン）は、ワインにシナモンやクローブなどのスパイスや砂糖を入れて温めて飲む甘口ワインです。ドイツでは、寒い季節に冷えた体を芯から温めてくれる“冬の風物詩”として、クリスマスマーケットの屋台や一般の家庭で親しまれています。

「ゲートロイトハウス・グリューワイン 赤」「同 白」は、最初からスパイスや砂糖が入っており、温めるだけで手軽にドイツの本格的なホットワインを味わえます。寒い夜やクリスマスパーティーなどの際にお楽しみください。

▼商品詳細

商品名	ゲートロイトハウス・グリューワイン	
容量	1,000ml	
原産国	EU	
原材料	ぶどう、砂糖、シナモン・クローブ・コリアンダー・オールスパイスの成分抽出液	
酒類の品目	果実酒	
参考小売価格	1,480円（消費税別）	
味のタイプ	甘口	
飲用温度	50～55℃（温めるときは別容器に移し替えてください）	
発売期間	2022年9月～2023年3月末	
	赤	白
アルコール分	8.5度	10.5度
商品特長	シナモン・クローブ等のスパイシーな風味が特長の甘口赤ワイン。温めて飲むほかに、食前酒、食後酒としても楽しめます。	シナモン・クローブ等のスパイシーな風味が特長の豊かな酸味をもつ甘口白ワイン。温めて飲むほかに、食前酒、食後酒としても楽しめます。
相性のよい料理等	シュトレン、ドライフルーツ、酢豚	ソーセージ、カーリーヴルスト※、フライドポテト、とんかつ、コロツケ、酢豚、ピクルス

※カーリーヴルスト 焼いたソーセージの上にケチャップとカレー粉をまぶしたドイツの人気料理



▼商品紹介サイト

赤 https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/germany_wine/gut_leut_haus_gluhwein_red_1000.html

白 https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/germany_wine/gut_leut_haus_gluhwein_white_1000.html

▼白鶴公式オンラインショップ

赤 <https://www.e-hakutsuru.com/products/5965>

白 <https://www.e-hakutsuru.com/products/15240>

■一般のお客様からのお問い合わせ先

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>

