

オーストリア、ヴァインフィアテルの小さい町、シュラッテンタールにZULLはある。「肥沃だが浸水性の良い土壌と冷涼な気候が生む独自のテロワール。暑い夏はブドウの根を地中深く張り、熟成期の寒い夜は葡萄に格別のアロマを与える。高原状の緩斜面の畑にマンハーツベル山脈が冷たい風を防ぎ果実は陽光を十分に浴びる。「空気、水と土壌を反映する正統派のワインを造りたい。」と若きツルの後継者、フィリップ・ツルは語る。ワインはエレガントで長熟、優美で高品質で豊かなフィネスを持つスタイル。それゆえ畑での仕事は重点的に行われ、できるだけ自然に近いコンディションを保つ。厳しい管理と手仕事、献身的ともいえる愛情のこもったケアが年間を通して要求される。



## Rosé Ancestrale – Pétillant Naturel

ロゼ アンセストラル  
ペティアン ナチュラル

品種：ピノ・ノワール 50%、ツヴァイゲルト 50%  
アルコール度数：11.2%  
ロゼペティアン やや甘口 750ml  
参考上代：3,700円（税別）

スパークリングワインの特別な製造方法は、近年、真のルネッサンスを経験しています。アンセストラル方式はスパークリングワインを製造する最も古くで独創的な方法で、1回の発酵のみでスパークリングワインを醸造します。圧力下でゆっくりと発酵させることによって、非常に微細で天然の炭酸が生成されます。これをペティアン ナチュラルと呼びます。「Ancestrale」とは「祖先から受け継がれた」という意味です。なのでシリーズのラベルにも祖先をが描かれています。



## Lust & Laune Grüner Veltliner 2023

ルスト & ラウネ  
グリーナー・フェルトリーナー

品種：グリーナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：12.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,800円（税別）

名前が示すように、Lust & Laune Grüner Veltliner は純粋な飲み心地を提供します。オーストリアの主要な砂質黄土壌から作られる、特徴のある軽いワインあらゆる機会にぴったりのシンプルなワイン、理想的な夏ワインです。フレッシュなリンゴや柑橘系の香り、さわやかな酸味、魅力的な果実の味わいが格別な味わいです。ステンレス発酵、ステンレス熟成。



## Riesling Innere Bergen 2022

リースリング インネア ベルゲン

品種：リースリング 100%  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,600円（税別）

シュラッテンタールで最も標高の高いヒュットベルクの南には、インネアベルゲンのブドウ園があります。傾斜はさらに急で、土壌は不毛で石が多い。この頂上の場所は海拔 270 ~ 300 m で、南に面しています。下地床は花崗岩で造られており、低い腐植層。リースリングは、この主要な岩の場所で真のクラスを示します。ここにも、さまざまな古いリースリングのブドウが植えられています。花と熟した核果実の複雑な香り、ミネラルを帯びたハーブスパイス、明らかにテロワールから来る繊細なスモーキーなヒント、口の中でたくさん溶ける、ジューシーなフルーツとアプリコット、生き生きとした酸味、刺激的なスパイス。10月中旬に手摘みにて収穫。18時間のスキンコンタクト、大樽とステンレスタンクにて熟成。



## Lust & Laune Rose 2023

ルスト & ラウネ  
ロゼ

品種：ツヴァイゲルト 80%、ピノ・ノワール 20%  
アルコール度数：12.0%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,800円（税別）

名前が示すように、Lust & Laune Grüner Veltliner は純粋な飲み心地を提供します。クリアで明るいピンク - ロゼ、新鮮な赤い果実の上質な香り、微妙なスパイスの香りが強調され、同様にフレッシュでフルーティーな味わいで、全体的に非常にバランスが取れており、生き生きとしていて刺激的。9月末頃から10月初旬に手摘みにて収穫。ステンレス発酵、ステンレス熟成。



## Pinot Noir 2018

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：13.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

10月半ばに手摘みにて収穫。木製の発酵槽にて16日間自然発酵。1日に2回、ピザージュ18ヶ月バリックにて熟成。ギョッと中身が詰まった様な冷涼地のピノ・ノワールらしい滋味深い香り。イチゴやブラックチェリー、すぐりなどのニュアンスとスパイス、ほのかにハーブの香りも。エレガントでシルキーなタンニンがうまく溶け込んでいて、全体のバランスがとれていて、アフターは繊細な果実味が長く口に残ります。