



Fuchs & Hase / フックス & ハーゼ

ニーダーエスタライヒ カンプタール シュトラース イム シュトラッサータール

『Fuchs und Hase』はシュテファニー・ユルチッチとアルヴィン・ユルチッチ、アンナ・アンドルファーとマーティン・アンドルファー4人のヴィントナーで創立されました。古くからの友人である4人は自分たちのワイナリー共同で何かプロジェクトができないか模索し、彼らの持つ確かな技術と、情熱を注ぎこみワインを造っています。それぞれのワイナリーはカンプタールにあり、ペットナットに適した畑を選ぶ必要がありました。幸いにもカンプタールのエリアでも非常に条件の良い畑をすでに所有しており、土壌の多様性に富んで綺麗なミネラル感があり、寒暖差がある畑をチョイスしました。



Pet Nat Vol.3 2021

ペット ナット Vol.3

品種：ウェルシュリースリング / リースリングの皮

アルコール度数：—.-%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別） **Sold Out**

葡萄を収穫後、それぞれ別々にプレスの後、同じタンクに入れます。畑から葡萄についた酵母により葡萄は皮とともに自然に醗酵を始めます。その醗酵途中（葡萄の糖度を見極め）の段階で瓶詰めします。自然な泡は瓶の中に捕われ残り、それがこのペティアンの自然な泡となります。添加物無し、SO2添加無し、ノンフィルター、ピュア、手作りのワインはオーストリアのナチュラルペティアンを表現しています。



Pet Nat Vol.4 2021

ペット ナット Vol.4

品種：グリューナー・フェルトリーナー / ミュラー・トゥルガウ

アルコール度数：—.-%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,400円（税別）

グリューナーとミュラー・トゥルガウを収穫後、それぞれ別々にプレスします。プレス後のすべての皮をと果汁を同じタンクに入れます。畑から葡萄の皮についた自然酵母により自然に醗酵を始めます。マセレーションは12日間。醗酵途中、最適なタイミングで（糖度などを見極めて）瓶に移されます。それによりワインに炭酸ガスが含まれ、口当たりの良いきめ細やかな泡となります。自然酵母での醗酵、添加物無し、SO2添加無し、ノンフィルター



Pet Nat Rose 2022

ペット ナット ロゼ

品種：ツヴァイゲルト / カベルネ・ソーヴィニオン

アルコール度数：—.-%

ロゼペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,400円（税別）

ツヴァイゲルトを手で丁寧に収穫し、プレス、自然発酵をさせ、そこに後から収穫したカベルネ・ソーヴィニオンの果房が含まれたジュースを加えます。これにより、ワインに色合いとハーバルなニュアンスを与えます。丁寧に手摘みにて収穫、スキンコンタクトは約1週間行い、ステンレスタンクにて発酵、最適なタイミングで（糖度などを見極めて）瓶に移されます。それによりワインに炭酸ガスが含まれ、口当たりの良いきめ細やかな泡となります。自然酵母



Pet Nat Purple Hase 2020

ペット ナット パープル ヘイズ

品種：ツヴァイゲルト 50%、ソーヴィニオン・ブラン 30%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%

アルコール度数：—.-%

ロゼペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

ツヴァイゲルト50%に加え、ソーヴィニオン・ブラン30%、カベルネ・ソーヴィニオン20%で構成。最初の2つのブドウ品種は樹林帯に隣接する涼しいエリアで、カベルネは段々畑になっており、南の太陽に面しています。ツヴァイゲルトとソーヴィニオン・ブランが房ごと压榨され、カベルネは色と香りを抽出するために18ヶ月の酵母貯蔵で発酵し、その後手作業でデゴルジュマン。ベースのワインを補充しました。