

A.W.A Inc.

2024. 9 Austrian Wine Catalogue





## Martin & Anna Arndorfer / マーティン & アンナ アンドルファー ニーダーエスライヒ州 カンプタール シュトラス

造り手のマーティン・アンドルファーはクロスターノイブルクワイン学校を卒業後、ヴァッハウのクノールでインターンシップを経験。イタリアフリウリのロンリコ・デル・ニエミツでフルボディの白ワインを小樽で熟成する手法、高品質の葡萄と造り手の樽の使い方の感性との重要性を学ぶ。オーストラリアのアデレードヒルズなど海外でワイン造りを学んだ後、両親から葡萄畑を引き継ぎ、ワイングートシュタイニンガーの次女アンナと「マーティン&アンナ アンドルファー」を設立。



### “ W ” Sparkling 2015

“ダヴリュウ” スパークリング

品種：グリュナー・フェルトリーナー / リースリング

アルコール度数：—.-%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

グリュナー・フェルトリーナーはシュトラッサー ハーゼル（植樹は1992年）標高276m、レス土壤。リースリングはシュトラッサー ヘレ（植樹1989年）レスとチョークの土壤。同じ日程で手摘みにて収穫し、同時にプレス。全房圧搾。自然酵母にて自発的に発酵。新樽率25%フレンチオークにて澱とともに24ヶ月熟成。シャンパーニュ方式、瓶内56ヶ月熟成。ノンドサージュ、2023年6月にでデゴルジュマン12mg/lのSO2を添加。成。ノンフィルター。



### Vereinter Schatz Weiss 2022

フェラインター シャッツ ヴァイス

品種：グリュナー・フェルトリーナー 80% / リースリング 20%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別） **Sold Out**

グリュナー・フェルトリーナーは砂利やシルト、粘土の混じるレス土壤、植樹1960年から2012年までリースリングは原生岩土壤、植樹1989年から2008年まで標高214メートルから360メートルの標高。同日に手摘みにて収穫。圧搾されリースリングは6~8時間マセレーション、グリュナー・フェルトリーナーとともに大樽にて自然酵母にて自



### Gelber Muskateller 2022

ゲルバー ムスカテラー

品種：ゲルバー ムスカテラー 100%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別） **Sold Out**

標高240mから280mにある1995年、2002年、2006年にそれぞれ植えられたレス土壤の畑。丁寧に収穫した葡萄をプレス前に優しくクラッシュし、12時間。その後、全房でプレスし自然酵母で発酵。5%は21日間スキンコンタクト。8ヶ月間澱とともに熟成。80%はステンレスタンクにて、20%はステンレスバリックにて。無清澄、瓶詰め時に28mg/lのSO2使用。



### Grüner Veltliner handcrafted 2022

グリュナー・フェルトリーナー

ハンドクラフテッド

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別） **Sold Out**

1972年から2012年にかけて植えつけ。レス（黄土質）土壤に砂利質が混じる、標高220メートルから300メートルにある畑より葡萄を丁寧に手摘みで収穫。8時間ブドウの皮とともに浸漬後、全房でプレス。60%は大樽で、40%はステンレススティールタンクの中で自生酵母での発酵後、6ヶ月間澱と共に熟成されます。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか8mg/lのSO2を加えます。



### Riesling handcrafted 2022

リースリング ハンドクラフテッド

品種：リースリング 100%

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別） **Sold Out**

ガイスペルグ、ヴェクセルベルグ、ハーゼルなどの有名区画の畑を使用。1964年から2012年にかけて植えつけ。レス（黄土質）土壤、グレイ土壤、原生岩土壤。標高260メートルから320メートルにあるそれぞれの畑より葡萄を丁寧に手摘みで収穫。葡萄を手摘みで選別し収穫。ブドウの皮とともに浸漬後、全房でプレス。自生酵母で発酵、8ヶ月間澱とともに、50%はステンレススティールタンク、50%は大樽で醸造。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか10mg/lの亜硫酸を添加。



### “W” 2022

ダヴリュウ

品種：グリュナー・フェルトリーナー / リースリングの皮 / ゲルバー・ムスカテラー

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別） **Sold Out**

丁寧に手摘みにて収穫し選果、グリュナー・フェルトリーナー 50%はリースリングの皮と14日自然酵母、ゲルバー・ムスカテラーも皮とともに21日間発酵、グリュナー・フェルトリーナー 20%は皮とともに10日間発酵。圧搾後、8ヶ月使用したフレンチオークで澱とともに熟成。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか8mg/lの亜硫酸使用。



## anina verde 2022

アニーナ ヴェルデ

品種： グリューナー・フェルトリーナーと破碎したリースリング

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別） **Sold Out**

グリューナー・フェルトリーナーは、畑名「シュタングル」レス（黄色質）土壌の標高270メートルに位置した、1992年に植えられた古樹から収穫。リースリングは、畑名「ガイスベルグ」原生岩土壌の標高274メートルに位置した、1986年に植えられた古木から収穫。自然酵母にて発酵。破碎したリースリングを加え、16日間さらに発酵を行います。細かい澱と共に熟成することで、複雑味を。255Lのステンレスタンクで熟成と使用済みのフレンチオークで熟成6ヶ月間熟成。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際に8mg/Lの亜硫酸を加えました。



## Grüner Veltliner Alte Reben 2017

グリューナー・フェルトリーナー

アルテ レーベン

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別） **Sold Out**

品種はグリューナー・フェルトリーナー100%。シュトラッサーにあるガイスベルグ畑。土壌は表土はレスで、底土は原成岩で標高298m。丁寧に手摘みにて収穫。全房で18時間のスキンコンタクトののち、圧搾。天然酵母を用いた自然発酵。フレンチオーク46%と54%ステンレススチールタンクを使用。亜硫酸塩を使用せず、22か月澱とともに熟成。



## Herrengasse 4 2021

ヘレンガッセ 4

品種： ノイブルガー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別） **Sold Out**

1982年に植えられた標高328mにあるシュトラッサー ガイスベルグと標高319mにある1988年に植えられたツェビンガー ガイスベルグと標高281mにある1960年に植えられたシュトラッサー プレケンウエグは砂質のローム土壌のそれぞれのノイブルガーを使用。70%は12ヶ月マセレーション、天然酵母にて自然発酵。30%は18日から30日皮とともに発酵、澱と共に11ヶ月、古いフレンチオークにて熟成。ノンフィルター、瓶詰め時に12mg/lのSO2使用。



## Riesling Alte Reben 2016 Primary Rock

リースリング アルテ レーベン

プライマリーロック

品種： リースリング 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別） **Sold Out**

品種はリースリング 100%。シュトラッサーにある1978年に植樹したウエヒセルベルグ畑。土壌は原成岩でテラス状。標高は252mから270m。丁寧に手摘みにて収穫。全房で18時間のスキンコンタクトののち、圧搾。天然酵母を用いた自然発酵。発酵・熟成ともにステンレススチールタンクを使用。亜硫酸塩を使用せず、22か月澱とともに熟成。



## Grüner Veltliner per se 2021

グリューナー・フェルトリーナー ペア セー

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

品種はグリューナー・フェルトリーナー 100%。シュトラッサーにある東向きのハーゼル畑、1978年に植樹。レス土壌、標高285m。丁寧に手摘みにて収穫。18日間皮つきのまま発酵。澱とともに16か月古いフレンチオークで熟成。瓶詰め時SO2、8mg/l添加。無濾過、無清澄、重力のみで移動。



## Müller-Thurgau per se 2021

ミュラー・トゥルガウ ペア セー

品種： ミュラー・トゥルガウ 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

品種はミュラー・トゥルガウ 100%。畑はシュトラッサーメルシェイン。プライマリーロックの土壌。1976年に植樹。森に囲まれた南向きの斜面、標高は330m。丁寧に手摘みにて収穫。10日間皮つきのまま発酵。16ヶ月、ステンレススティールバレルで熟成。SO2添加は瓶詰め時、8mg/l。無濾過、無清澄、重力のみで移動。明るいオレンジ色のゴールド、シルバーの反射。オレンジの花、新鮮なレッドペリーのニュアンス、ライム、ミネラルと魅力的なヒント。ナッツの細かいタッチ



## Die Leidenschaft Weisz 2021

ディライデンシャフトヴァイス

品種：シャルドネ 25%、ノイブルガー 25%、  
グリュナー・フェルトリーナー 30%、リースリン  
グ 20%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別） **Sold Out**

畑：シャルドネ：シュトラッサー オッフェンベルグ（植樹  
1985年、チョークの多いレス、高度257m）& シュトラッ  
サー ガイスベルグ（植樹1992年、レス、下層は岩、高度  
301m）。ノイブルガー：シュトラッサー ガイスベルグ（岩、  
高度328m）。グリュナー ヴェルトリーナー：シュトラッ  
サー ガイスベルグ（植樹1992年、レス、下層は岩、高度  
298m）。リースリング：シュトラッサー ガイスベルグ（植樹  
1992年、レス、下層は岩）。シャルドネとノイブルガーは同  
じ日に収穫とプレス。プレス前にノイブルガーを6時間マセ  
レーション後、シャルドネは全房ままでノイブルガーと一緒  
に、すぐにプレス。プレス前にグリュナー・フェルトリー  
ナーを8時間マセレーション。プレス前にリースリングを18  
時間マセレーション。自然酵母と発酵。フレンチオークで  
酵母とともに10ヶ月間熟成、25%は新オーク。ノンフィル  
ター、瓶詰め前にSO2を添加。

## rosa marie 2022

ローザマリー

品種：ツヴァイゲルトと破碎したグリュナー・フェルトリーナー

アルコール度数：—.%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別） **Sold Out**

カンプタール、シュトラースにある2つの優良畑の葡萄を使用。「ガウチャー」は標高286メートルと、319メートルにある1989年に植えられた古樹、砂利質のレス（黄土）土壌の畑。「ハーセル」は標高251メートルにある2007年に植えられた樹。レス（黄色質）土壌の畑。ツヴァイゲルト果皮と共に14時間スキンコンタクト。自然酵母で発酵。破碎したグリュナー・フェルトリーナーと共に12日間発酵、255Lのステンレスタンクと使用済みのフレンチオークで熟成、6ヶ月間。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際に8mg/Lの亜硫酸。

## martha rouge 2022

マータルージュ

品種：ツヴァイゲルトと破碎したソーヴィニオン・ブラン

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別） **Sold Out**

ツヴァイゲルトはシュトラッサー・ネッセルタールの畑から、土壌はレスと砂利、2001年に植樹された畑で標高319m。ソーヴィニオン・ブランはシュトラッサー・シュタインピュッヒェルの畑から、クレイ層（粘土質）、2007年に植樹、標高244m。天然酵母のみで全房のツヴァイゲルトと、破碎したソーヴィニオン・ブランを一緒に18日間浸漬し、使用済みのフレンチオーク樽で6か月熟成。瓶詰め時に8mgのSO2を添加。無濾過、無清澄、グラヴィティーシステムを利用。



## Roter Veltliner

### Terrassen 1979 2020

ローターフェルトリーナーテラッセン1979

品種：ローター・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,200円（税別） **Sold Out**

ローター・フェルトリーナーは、Zöbinger Gaisberg（ツォーピングガイスベルグ）に1979年に植え付けられました。（標高317m~323m）土壌はプライマリーロック。グフェール片麻岩。この葡萄畑は夜間に冷たい風が吹き抜けるため、昼と夜の寒暖差を作り出し、葡萄を病気から守ると共に、綺麗な酸味をキープします。ワインは全房で6時間浸漬させた後、自然発酵でフレンチオーク44%・ステンレスタンク56%の発酵させます。その後、澱とともに10ヶ月間熟成させ、清澄せず軽めのフィルタリングを行い、ボトリングされます。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Vereinter Schatz Rot

フェラインターシャッツロート

品種：ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別） **Sold Out**

カンプタール、シュトラースにある畑。標高は240mから280m、ツヴァイゲルトはローム土壌で2000年から2008年に植えられ、ピノ・ノワールは砂利質のローム土壌で2008年に植えられました。葡萄は全て丁寧に手摘みで収穫後、一部は全房、一部は葡萄のみで10日間葡萄の皮とともに浸透。全房で優しくプレスされ、自然酵母で発酵。70%は2000Lの大樽、30%は4~5年使用したフレンチオーク（226L）で6ヶ月間澱とともに熟成。無清澄、無濾過で瓶詰の際にSO2、10ml/gを添加。



「ワインプロフェッサー」の異名を取り、研究熱心な事で知られるヴィリー・ブリュンデルマイヤーは、若い頃フランスで修行を重ね、最新の醸造技術を学びました。取得した剪定法やリラ方式（オーストリアでは初めての方法。一本の葡萄樹をY字型に上方に伸ばす事で、光と空気の通りをよくし高品質の葡萄を育てる）と呼ばれる葡萄栽培法、無農薬栽培を実践。ボディのしっかりとした凝縮感のあるワインを造り出しています。近代的な設備を駆使して、洗練された味わいのあるワインを生み出していますが、ヴィリー・ブリュンデルマイヤーが目指しているのはハイテクワインの生産ではありません。葡萄畑とセラーにおける妥協のない品質追求により、世界で競争可能なトップクオリティのワインを生産することが可能であることを証明し、今ではあらゆる面においてオーストリアのワインシーンにおけるリーダー的存在になっています。



## Brut

### Reserve g.U. Non-Vintage

ブリュット

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール30%/シャルドネ40%/ピノ・グリ10%/  
ピノ・ブラン10%/グリュナー・フェルトリーナー10%  
アルコール度：12.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：6,400円（税別）

酸度と成熟度が高まった葡萄は9月に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ）のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、1ヵ月間のルミアージュの工程の前に18ヵ月間酵母とともに熟成。デゴルジュマン：2023.4月。



## Extra Brut

### Reserve g.U. Non-Vintage

エクストラ ブリュット

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール50%/シャルドネ50%  
アルコール度：12.6%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：¥5,500円（税別）

収穫された葡萄はステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ）のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、10%は澱とともに熟成され、1ヵ月間ルミアージュ。デゴルジュマン：2021.9月。



## Brut Rose

### Reserve g.U. Non-Vintage

ブリュット ロゼ

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール/ツヴァイゲルト/サンクト・ラウレント  
アルコール度：12.6%

ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

ベースワインは葡萄の品種ごとに醸造、マロラクティック発酵。瓶内二次発酵。ルミアージュの前に18~24ヵ月酵母と接触。デゴルジュマン：2020.9月。



## Blanc de Blancs Extra Brut

### Große Reserve 2017

ブラン デブラン エクストラ ブリュット  
グロース レゼルヴ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度：12.5%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：8,500円（税別）

アルコール発酵とマロラクティック発酵はステンレスタンクで行われました。翌年の春、ベースのワインがボトルに詰められました。これらでは、砂糖と酵母の助けを借りて二次発酵が行われます。若いスパークリングワインは少なくとも50ヵ月間酵母と接触した後、セラーでルミアージュ（浸漬）を経て、最後にデゴルジュマンが行われます。デゴルジュマン 2022年1月12日。



## Blanc de Noirs Extra Brut Große Reserve 2015

ブラン デ ノワール  
エクストラ ブリュット レゼルヴ  
品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度：12.0%  
白スパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,200円（税別）

ステンレスタンクで発酵したマストはマロラクティック発酵も経て、得られたベースワインが全酵母の10%を使用したオーストリア産オーク樽（300リットルまたは2,500リットル）に澱引きされます。ベースワインが瓶詰めされ（「ティラージュ」）その後2次発酵。その後、若いスパークリングワインは少なくともさらに45か月間酵母と接触させられ（「シュール ラテ」）、その後、熟成（「ルミュアージュ」）が行われ、最後にセラーで「デゴルジュマン」が行われます。デゴルジュマン 2021年4月13日。



## Grüner Veltliner Kamptal Terrassen Kamptal DAC 2022

グリューナー・フェルトリーナー カンプ  
ターラー テラッセン カンプタール DAC  
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,000円（税別）

土壌の上部の花崗岩、雲母粘板岩から一般的に芳香を示し、表現力、良好な酸味、エレガントなミネラルと梨の果実を下部に位置する主に層状の肥沃な黄土のテラスは、より多くのボディと成熟感を表現。2つの特徴を組み合わせることで、古典的なグリューナー・フェルトリーナーが特徴を得られます。ブドウはポンプを使わずに慎重に扱われ、ゆっくりと優しく圧搾され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。15~20度で発酵。ステンレスタンクで熟成され、ボトリング。



## Grüner Veltliner Ried Langenloiser Spiegel Vincent Kamptal DAC Reserve 2019

グリューナー・フェルトリーナー  
リードランゲンロイサー シュピーゲル  
ヴィンセント カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,100円（税別）

石灰分が豊富な深い土壌。ミネラル構成を持つ黄土。  
場所によっては、薄い砂利層や古い土壌層が見られます。  
軽くプレスした後、一度に発酵させます。  
新しい2500リットルのオーク樽と2つの300リットルのオーク樽  
に入れます。翌年の夏、スチールタンクに入れられました。春に  
瓶詰めされるまで、ワインが細かい澱の上にある状態で熟成。



## Grüner Veltliner Ried Kammerner Lamm Kamptal DAC Reserve 2020

グリューナー・フェルトリーナー  
リードカンメルネル ラム カンプタール  
DAC レゼルヴ  
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：10,200円（税別）

ラムシルト岩上の石灰質粘土土壌は鉾釀畑ハイリゲンシュタイン  
の南斜面の東側に隣接しています。ブドウはポンプを使わずに慎  
重に扱われ、ゆっくりと優しく圧搾され、強すぎるタンニンや  
濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。2、3年使用した300  
ℓのオーストリア産のオーク樽（一部は新しいアカシア）で発  
酵。発酵後、5~10%の澱とともに2500ℓのオーク樽またはアカ  
シア樽で熟成。翌年の春に瓶詰め。



## Grüner Veltliner Ried Langenloiser Käferberg Kamptal DAC Reserve 2021

グリューナー・フェルトリーナー  
リードランゲンロイサー ケーファベルグ  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：13.2%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：10,500円（税別）

この海底堆積物の増加地に位置する露出した土壌が長い年月を経  
て分解されて砂質粘土で形成された土壌。標高 300~345メー  
トルの暖かく保護された場所にあります。南と南東の向き。角閃  
岩、片麻岩、雲母片岩などの結晶岩が交互に見られます。このワ  
インは通常、使用済み(2~3年)で300Lのオーストリアンオーク樽  
で熟成。さらなる熟成のため、2,500リットルに澱引きされます。



## Riesling Kamptal Terrassen Kamptal DAC 2023

リースリング カンプタール テラッセン  
カンプタール DAC  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,100円（税別）

カンプタールの最良の原生岩土壌より手摘みで収穫。空気圧で非  
常に丁寧に全房でプレス。ステンレスタンクで15~20度の間で発  
酵。澱とともに熟成。



## Riesling Ried Langenloiser Steinmassl Kamptal DAC Reserve 2020

リースリング  
リード ランゲンロイサー シュタインマッスル  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,600円（税別）

石の多い肥沃な土壌。風味の重要な部分はブドウの皮の中に蓄えられており、最長8時間の極めてゆっくりとした压榨か、一晩の長時間のスキンコンタクト。発酵はステンレススチールと使用済みの大きなオーク樽で行われ、5~10%の澱を加えて熟成完了。



## Riesling Ried Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Reserve 2021

リースリング  
リード ツェービンガー ハイリゲンシュタイン  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：13.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,300円（税別）

ツェービンガー ハイリゲンシュタインはカンプタールの最も興味深い場所です。約2億7千万年前のペルム紀の砂漠の砂岩。沈殿物には火山や原生植物の炭化した残骸。彼らは中心部に12ヘクタールを所有しています。ブドウ畑の約20%はリラトレリスシステムで栽培、その他は伝統的なギュイヨ法によって栽培されています。マストをステンレスタンク内で15~20℃の温度で発酵。発酵後、ワインの一部を大きな木製の樽に澱引きし、上質な酵母で短期間熟成。



## Riesling Ried Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Reserve Alte Reben 2021

リースリング  
リード ツェービンガー ハイリゲンシュタイン  
カンプタール DAC レゼルヴ アルテ・レーベン  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：13.2%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：16,800円（税別）

ツェービンガー ハイリゲンシュタインはカンプタールの最も興味深い場所です。約2億7千万年前のペルム紀の砂漠の砂岩。沈殿物には火山や原生植物の炭化した残骸。彼らは中心部に12ヘクタールを所有しています。ブドウ畑の約20%はリラトレリスシステムで栽培、その他は伝統的なギュイヨ法によって栽培されています。樹齢は最も古いもので平均樹齢50年から75年。マストをステンレスタンク内で15~20℃の温度で発酵させます。発酵後、ワインは夏に瓶詰めされるまで澱の上で熟成します。



## Chardonnay Ried Langenloiser Steinberg Reserve 2021

シャルドネ  
リード ランゲンロイサー シュタインベルグ レゼルヴ  
品種：シャルドネ 100%  
アルコール度：13.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,300円（税別）

シュタインベルグ畑はランゲンロイスの北西に位置し、以前は冷涼なエリアでしたが温暖化の影響で葡萄が良く熟すようになりました。葡萄はゆっくりと優しく压榨され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。樽で自然発酵。12日から14日間静置。ワインは5、6ヵ月間、毎週バトナーージュ。その後、2500Lの木樽に。マロラクティック発酵。その後、大樽またはステンレスタンクで熟成。



## Rose Zweigelt 2022

ロゼ ツヴァイゲルト  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度：11.5%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,300円（税別）

程よく熟した状態で手摘みで収穫。全房でプレス。フリーランジュースのみ使用。ステンレススチールタンクで発酵、熟成。フレッシュでフルーティーに仕上げる。



## Rawländer 2021

ルーレンダー  
品種：ピノ・グリ100%  
アルコール度：12.1%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,300円（税別）

ルーレンダーはこの地方でピノグリの別称。畑は鉾醸畑シュピーゲル、南向きの畑で石灰質土壌に黄土が混じる。発酵は赤ワインと同様に行われ、2週間のマセラシオン。300ℓのオーストリアンオークを使用。压榨後、細かい澱と共に樽に戻します。



## Zweigelt 2021

ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト100%

アルコール度：12.4%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

厳選して手摘みで収穫。压榨する前に、約2週間皮付きのまま放置します。ステンレスタンクで発酵。オーストリアンオークの大樽（2400ℓ）で約12～24ヵ月熟成。



## Zweigelt Reserve 2019

ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト100%

アルコール度：13.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,700円（税別）

手摘みで熟した健康なブドウのみを収穫。マストは古典的な方法（皮付きのまま2週間）で発酵され、マロラクティック発酵は温度管理され行われました。その後、300リットルのオーストリアンオーク樽で約18ヶ月熟成。



## Pinot Noir 2019

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,200円（税別）

デッヒャントとケーファベルグ畑は石灰質と黄土、一部粘土の土壤に砂利が点在。ランゲンロイス北西にある南東の高い斜面。1週間半のマセレーション後、2、3年使用したオーストリア産の300Lのオーク樽で熟成。

1171年以来カンプタールでワイン生産を行っていた現存するオーストリア最古ワイナリー。ヴァインウィアテルを本拠地とするシトー派ツヴェッテル修道院の所有だが、1994年以来、ワイナリー、ブドウ畑、果樹園、穀物畑、家畜などの全てのプロパティを現オーナー、ミヒャエル・モースブルッガーが60年リースで借り受け、運営している。銘醸畑を中心に35ヘクタールを所有し、グリーンナー・フェルトリーナー50%、リースリング25%が主要品種として植えられています。ワインはベーシッククラスから順に、産地名AOC相当のドメーヌ、村名AOC相当のゴベルスブルガー、エステート・ラインのシュロス ゴベルスブルグの3つのブランドで構成されます。サステイナブル農法により、天候に応じたソイルワークとリーフワークに十分な手間を掛けます。除草剤は使わず、畑におけるグリーンハーベストと入念な選果。生物学的熟成をしっかりと達成しつつ、フレッシュな果実味を失わない、的確な収穫時期を見極めます。振動式選果台とベルトコンベア式選果台を併用し、更に選果を徹底。ネウマティック・プレス機によるホールバンチ・プレス。コンピューターにより温度制御されたステンレスタンクで、培養酵母を用い、可能な限りブドウ本来のアロマと土壌のミネラルをピュアにワインに移す事を意識。ワイナリーの方針として、醸造過程で木樽に触れていないものは、全てスクリュューキャップを使用。木樽に触れているものは天然コルクを使用。



## Blanc de Blancs Brut Reserve g.U. Non-Vintage

ブランド ブラン ブリュット レゼルヴ  
ノン・ヴィンテージ

品種：グリーンナーフェルトリーナー / ウェルシュ  
リースリング / シャルドネ

アルコール度数：12.1%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：8,500円（税別）

葡萄は収穫後すぐにホールバンチプレス。ステンレスタンクで熟成。オーストリア産の600Lのオーク樽で、数カ月の樽熟成後、二次発酵が行われ、澱とともに3年間熟成されます。きめ細かくクリーミーな泡。レモンのような爽やかな果実味。味わいはエレガントで、驚くほどピュアでレモンのような余韻が感じられます。



## Vintage Langenlois g.u. Sekt Extra Brut 2012

ヴィンテージ ランゲンロイス g.u. ゼクト  
エクストラ ブリュット

品種：グリーンナーフェルトリーナー / リースリン  
グ / ピノ・ノワール

アルコール度数：11.9%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：19,500円（税別）

ブドウの品質が優れた年（2001年、2004年、2008年、2010年）のみ生産。ハイリゲンシュタイン、ガイスベルク、2012年のラムとグルーブのブドウ畑で完璧なタイミングで収穫され、すぐに圧搾、フリーランジュースのみ使用。12ヶ月樽貯蔵後、瓶詰めして二次発酵。ボトリング後で少なくとも10年間熟成、ルミアージュ後デゴルジュマン、豊かなテクスチャーを形成します。繊細なスモーキーなノートとレモンや酵母の香りが混ざり合った、複雑だが新鮮なブーケ。フルボディでまろやかで複雑な味わい。



## Grüner Veltliner Löss 2023

グリーンナー・フェルトリーナー レス

品種：グリーンナーフェルトリーナー 100%

アルコール度数：11.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,300円（税別）

レスはドナウ地域の古典的な定義のイメージであり、ランゲンロイス周辺の柔らかい丘は衰退するヴァルドフィアテルを表しています。過去10万年にわたって蓄積されたアルプス地方の氷河の残骸は、グリーンナーフェルトリーナーの完璧な基盤であり、品種に良好な水供給を保証し、上質な風味のワインを生み出します。9月に丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて発酵、ステンレスタンクにて3ヶ月熟成。



## Grüner Veltliner Renner Kamptal DAC Reserve 2016

グリーンナー・フェルトリーナー レンナー  
カンプタール DAC レゼルヴ

品種：グリーンナーフェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：9,700円（税別）

レンナーはガイスベルグのふもとに位置する畑。レスの他に原石（角閃岩、雲母）からの侵食物の割合が高く、畑の基礎になっています。収穫は9月下旬から10月初旬。手摘みにて収穫。2500Lのオーストリアオーク樽にて18ヶ月熟成。



## Grüner Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve 2020

グリューナー・フェルトリーナー ラム  
カンプタール DAC レゼルヴ

品種： グリューナーフェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,800円（税別）

ハイリゲンシュタインの南東斜面に位置する畑。赤いシルト岩と粘土の土壌。9月下旬と10月初旬に手摘みにて収穫。2500Lのオーストリアオーク樽にて18ヶ月熟成。火打ち石の香り。リッチでクリーミーなテクスチャーとともに、ストラクチャー、複雑さ、エレガンスが感じられます。



## Riesling Gaisberg Kamptal DAC Reserve 2016

リースリング ガイスベルク  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種： リースリング 100%  
アルコール度数：12.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,300円（税別）

ガイスベルクはクイナスが主体。クナイスはヴァッハウなどドナウ河周辺の銘醸畑に多く分布する原生岩の一種です。風通しの良いガイスベルクはエレガントで穏やかな個性のリースリングを産みます。収穫は10月下旬から11月初旬。手摘みにて収穫。2500Lのオーストリアオークにて18ヶ月熟成。



## Riesling Heiligenstein Kamptal DAC Reserve 2017

リースリング ハイリゲンシュタイン  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種： リースリング 100%  
アルコール度数：13.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,800円（税別）

ハイリゲンシュタインはオーストリアを代表する畑。水晶砂岩と火山性の土壌。繊細でありながら複雑な香り。非常に複雑で骨格がありながらも、エレガントさを持ち併せています。収穫は10月下旬から11月初旬。手摘みにて収穫。2500Lのオーストリアオークにて18ヶ月熟成。



## Tradition Heritage Cuvée 3 years NV Edition 851

トラディション ヘリテージ キュヴェ  
スリー イヤーズ NV エディション 851

品種： グリューナーフェルトリーナー 87% / リースリング 13%  
アルコール度数：13.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,700円（税別）

2021年をもって、1171年から850回目のヴィンテージを祝いリリースされた特別なワイン。200年前のワイン造りを再現しています。収穫した葡萄を破碎し、10から18時間浸漬、バスケットプレスで圧搾し木樽で発酵、3年間の熟成。2019 85% 2016 10% 2017 5%のブレンド。



## Tradition Heritage Cuvée 10 years NV Edition 851

トラディション ヘリテージ キュヴェ  
テン イヤーズ NV エディション 851  
品種： グリューナーフェルトリーナー 87% / リースリング 13%  
アルコール度数：13.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：21,400円（税別）

2021年をもって、1171年から850回目のヴィンテージを祝いリリースされた特別なワイン。200年前のワイン造りを再現しています。収穫した葡萄を破碎し、10から18時間浸漬、バスケットプレスで圧搾し木樽で発酵、3年間の熟成。2010 85%、2009 10%、1996-2008 5%



## Pinot Noir Reserve 2020

ピノ・ノワール レゼルヴ  
品種： ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：13.7%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,800円（税別）

石灰質の水捌けの良い土壌、サフセンベルグの畑。9月下旬に手摘みにて収穫。開放発酵タンクにて発酵。600Lのオーストリアオークにて18ヶ月熟成。その後、瓶詰め後、6ヶ月後にリリース。



## 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。

ランゲンロイスにあるユルチッチワイナリーは、オーストリアでも最も格式あるワイナリーの一つであり、オーストリアのワイン文化を見事に体現しているといってもよいでしょう。近年、アルヴィンと妻のシュテファニーがワイナリーを引き継ぎ、プレミアムワインを作っています。彼らの作るワインは、テロワールを表現したワインです。奇をてらったものではなく、長く培われてきた伝統に基づき、ランゲンロイスの様々な畑の持つ特徴をバイオロジックな方法で、その土地の個性を豊かに表すワイン造りを目指しています。健康な土壌、セラウでの最低限の人的介入こそ彼らがもっと大切にしていることです。62ヘクタールの自社畑はバイオロジック農法を取り入れ、肥料は牛の糞を使い、カバークroppが畝の間に茂っています。Alwin Jurtschitsch（アルヴィン ユルチッチ）は1981年7月16日に生まれ、ランゲンロイスの家族経営のワイナリーで育ちました。2000年に高校を卒業した後、彼は故郷のランゲンロイスを離れ、ウィーンの大学でジャーナリズムとコミュニケーションを学ぶ傍ら、ウィーンの1区にある有名なWine & Co Bar / Restaurantでパートナーとして働きました。しばらくして、アルヴィンはオーストリアを離れ、農業とワインのさまざまな分野や場所でも実践的な経験を積むことにしました。そこで、2001年に彼はニュージーランドに旅立ち、Seifried Wineryで収穫作業の勉強をしました。その後、オーストラリアで経験を積み、Veritas WineryのBarossa Valleyで収穫作業を行ったり、NimbinのJerra Parkと呼ばれるバイオダイナミック農場で農業を行ったりしながら、より多くの専門知識を習得しました。そこで彼は主に植物を栽培し、有機堆肥の生産について学びました。学業の後、彼は家族経営のワイナリーのブドウ栽培を引き継ぐためにオーストリアに戻り、家族のブドウ園を生物学的、有機的な生産に変えました。彼の妻シュテファニー・ユルチッチ（ドイツのGunderloch VDP Winery出身Hasselbach生まれ）が加わり、彼女はユルチッチのセラウマスターになりました。彼らは、シュテファニーがユルチッチのワイナリーでインターンシップをしているときに出会い、その後、ガイゼンハイムでの勉強中に再会、結婚。2012年にワイナリーの最後の世代交代を管理し、現在アルヴィンは4代目として働いています。彼らは一緒にブドウ畑を有機栽培に転換するだけでなく、ワインのスタイルを再定義し始めました。ワイナリーは、伝統と革新の組み合わせを表しています。両親と祖父母の伝統と経験の知識は、すべての家族経営のワイナリーの基礎と強みですが、未来は若いワインメーカーの手にかかっています。ワイン生産者の各世代は、新しいテロワールを発見し、それを自分自身で解釈しなければなりません。アルヴィンとシュテファニーはこの先、持続可能な有機農業の先駆者としての地位を確立していくこととなります。



## Blanc de Blancs Sekt g.u Brut NV

ブラン デ ブラン ゼクト g.u ブリュット  
 品種：グリューナー・フェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、シャルドネ  
 アルコール度数：12.4%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：5,800円（税別）

ブドウを厳選して手摘み、収穫。優しくプレス。自然発酵を経てワインは熟成。瓶詰めされる前に、大きな木の樽でしばらく寝かせます。二次発酵後、最低24年間熟成。酵母と数ヶ月。デゴルジュマンの前にルミアージュ。



## Grüner Veltliner Terrassen 2021

グリューナー・フェルトリーナー テラッセン  
 品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
 アルコール度数：—.%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：2,600円（税別）

葡萄は手摘みにて丁寧に収穫され、プレスハウスに運ばれます。除梗され、低温で压榨。グラヴィティーシステムにてステンレスタンクに移動熟成。香り高い、生き生きとしたグリューナー。熟したりんごや新鮮なハーブの香り。グリューナーの典型的なスパイスで、エキゾチックな果実味の味わいの辛口白ワイン。



## Sonnhof Social Club Grüner Veltliner NV

ソンホフ ソーシャル クラブ  
 グリューナー・フェルトリーナー  
 品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
 アルコール度数：12.5%  
 白ワイン 辛口 1000ml  
 参考上代：3,000円（税別）

ソンホフ ソーシャル クラブは、アルヴィンとステファニーが、カンプタールの4つの葡萄農家と2020年に設立したブランドです。カンプタールのレスおよび原生岩土壌から収穫されたグリューナー・フェルトリーナーは果実味をとまなうフレッシュで活き活きとした味わいです。



## Grüner Veltliner Ried Loiserberg Kamptal DAC Reserve 2020

グリューナー・フェルトリーナー  
 リード ロイザーベルク  
 カンプタール DAC レゼルヴ  
 品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
 アルコール度数：12.8%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：5,600円（税別）

ロイザーベルクは、ランゲンロイスでヴァルトフィアテル地方に向かう最も西の標高にあり、非常に特殊な微気候を享受しています。雲母片岩の土壌。葡萄は選別して収穫。数時間のマセレーション2000Lの大樽で自然酵母にて自然発



## Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC Reserve 2020

グリュナー・フェルトリーナー  
リード ケーファーベルク  
カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：12.6%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,600円（税別）

銘醸畑ケーファーベルグは南向きの斜面。樹齢は約50年。角閃岩の土壌。選別して収穫。数時間マセレーション  
1000Lの木樽にて自然酵母にて自然発酵。繊細な澁と共に熟成。



## Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC Reserve 2021

グリュナー・フェルトリーナー  
リード ラム カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,800円（税別）

銘醸畑ハイリゲンシュタインの南東にあり、深い黄土ローム層には、独特のシルト成分を含む火山岩が点在しています。複雑で表現力豊かなワインを生産しています。ブドウは手作業で厳選して収穫。その後、果汁を数時間浸軟させてベリーから深い香りを抽出。1000Lのオーストリアンオークで天然酵母にて発酵。シュールリー、大樽にて熟成。



## Riesling Ried Heiligenstein Kamptal DAC 2022

リースリング  
リード ハイリゲンシュタイン  
カンプタール DAC  
品種：リースリング 100%  
アルコール度数：13.1%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,800円（税別）

非常に珍しい地質形成を持つハイリゲンシュタインは、ワイン生産地域で最高のリースリングの場所。赤みがかった風化した砂漠の砂岩で、ペルム紀の火山成分の集合体（2億7000万年前）。ブドウ園は自然保護地域内にあります。ブドウは手作業で厳選して収穫。その後、数時間浸軟させ、ブドウから深い香りを抽出。オーストリアンオークを使用し、天然酵母で発酵、2000Lの木樽にて熟成。



## Zweigelt 2021

ツヴァイゲルト  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：12.9%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,200円（税別） **Sold Out**

程よく熟した葡萄は丁寧に手摘みにて収穫。徐梗され短い浸漬の後、優しくプレス。ステンレスタンクで発酵後、澁大樽に澁と共に24ヶ月熟成。



## Zweigelt Tanzer Reserve 2013

ツヴァイゲルト タンツァー レゼルヴ  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：13.7%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,800円（税別）

除梗され、低温でマセレーション。約28度で14日間ゆっくりと発酵。300ℓの新樽で、11℃で15ヶ月間熟成。単一畑タンツァーの中でも最高のブドウを使用。ベリーやチェリーの香り。力強さとコク、繊細さが感じられます。

ランゲンロイスにあるユルチッチワイナリーは、オーストリアでも最も格式あるワイナリーの一つであり、オーストリアのワイン文化を見事に体現しているといってもよいでしょう。近年、アルヴィンと妻のシュテファニーがワイナリーを引き継ぎ、プレミアムワインを作っています。彼らの作るワインは、テロワールを表現したワインです。奇をてらったものではなく、長く培われてきた伝統に基づき、ランゲンロイスの様々な畑の持つ特徴をビオロジックな方法で、その土地の個性を豊かに表すワイン造りを目指しています。健康な土壌、セラーでの最低限の人的介入こそ彼らがもっと大切にしていることです。62ヘクタールの自社畑はビオロジック農法を取り入れ、肥料は牛の糞を使い、カバー作物が畝の間に茂っています。Alwin Jurtschitsch（アルヴィン ユルチッチ）は1981年7月16日に生まれ、ランゲンロイスの家族経営のワイナリーで育ちました。2000年に高校を卒業した後、彼は故郷のランゲンロイスを離れ、ウィーンの大学でジャーナリズムとコミュニケーションを学ぶ傍ら、ウィーンの1区にある有名なWine & Co Bar / Restaurantでバーテンダーとして働きました。しばらくして、アルヴィンはオーストリアを離れ、農業とワインのさまざまな分野や場所でより実践的な経験を積むことにしました。そこで、2001年に彼はニュージーランドに旅立ち、Seifried Wineryで収穫作業の勉強をしました。その後、オーストラリアで経験を積み、Veritas WineryのBarossa Valleyで収穫作業を行ったり、NimbinのJerra Parkと呼ばれるバイオダイナミック農場で農業を行ったりしながら、より多くの専門知識を習得しました。そこで彼は主に植物を栽培し、有機堆肥の生産について学びました。学業の後、彼は家族経営のワイナリーのブドウ栽培を引き継ぐためにオーストリアに戻り、家族のブドウ園を生物学的、有機的な生産に変えました。彼の妻シュテファニー・ユルチッチ（ドイツのGunderloch VDP Winery出身Hasselbach生まれ）が加わり、彼女はユルチッチのセラーマスターになりました。彼らは、シュテファニーがユルチッチのワイナリーでインターンシップをしているときに出会い、その後、ガイゼンハイムでの勉強中に再会、結婚。2012年にワイナリーの最後の世代交代を管理し、現在アルヴィンは4代目として働いています。彼らは一緒にブドウ畑を有機栽培に転換するだけでなく、ワインのスタイルを再定義し始めました。ワイナリーは、伝統と革新の組み合わせを表しています。両親と祖父母の伝統と経験の知識は、すべての家族経営のワイナリーの基礎と強みですが、未来は若いワインメーカーの手にかかっています。ワイン生産者の各世代は、新しいテロワールを発見し、それを自分自身で解釈しなければなりません。アルヴィンとシュテファニーはこの先、持続可能な有機農業の先駆者としての地位を確立していくこととなります。



## Belle Naturelle Grüner Veltliner 2021

ベル ナチュレレ

グリュナー・フェルトリーナー

品種：グリュナー・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：3,700円（税別）

ランゲンロイス近くの標高の高いテラス状の畑、土壌は原成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）。丁寧に手摘みにて収穫された葡萄は全房のままニュートラルなオーストリア産オーク樽で2週間発酵、温度調整は行わず、自発的にマロラクティック発酵、ワインは700年以上歴史のあるセラーで500Lから1000Lのオーク樽で熟成。



## Mon Blanc 2021

モンブラン

品種：リースリング / グリュナー・フェルトリーナー / ヴァイスブルグンダー / ゲルバムスカテラー / ドナウリースリング

アルコール度数：11.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

原成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）土壌。全ての品種の葡萄は一緒に手摘みで収穫され、除梗され、オーストリア産のオークで造られた発酵容器で温度調整なしで皮とともに2週間発酵させます。その後、フリーラン・ジュースのみを500Lから1000Lの古い樽で春まで熟成させ、So2少量添加し、無清澄、無濾過で瓶詰めを行います。異なる品種のブドウの組み合わせによる発酵により、個性豊かな素晴らしい白ワインが出来上がります。モンブランとは、『僕の白』の意味。アルヴィンが求める理想的な白ワインです。にて熟成。ノンフィルター。



## Amour Fou 2020

アモーレ フー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別） **Sold Out**

ランゲンロイスにある、ロイザーベルクという畑で育ったブドウを手摘みで収穫して作ったワインです。グリュナー・フェルトリーナーが持っている品種のポテンシャルを探るため、私たちは完熟した実を選んで収穫しました。一部は木製の樽で、一部はセラミックの卵型の容器で発酵を行いました。毎日、状態をチェックし、アロマと複雑さが最高に達したと思える日を選び、果汁を取り出し、澱とともに18か月熟成させました。ナチュラルなワインを作りたいので、タンニン控えめに、オリジンであるカンプターのエレガントな果実の特徴をもつワインに仕上げました。グリュナー・フェルトリーナーという品種が語るワインです。



## Freier Loiser Grüner Veltliner 2014

フレイヤー ロイザー グリュナー・フェルトリーナー

品種：グリュナー・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：7,900円（税別）

ロイザーベルクの畑から収穫した葡萄は、標高400メートルの畑、土壌はシスト片岩です。ランゲンロイスの中でも最も涼しい場所のひとつで、森に囲まれた丘の上にある畑です。風が常に吹く通気の良い場所で、これにより葡萄は非常にジューシーに熟します。仕立ては垣根仕立て、グリーンカバーと、自家製のコンポストは葡萄の樹の成長のバランスを取る為に重要です。剪定とリーフワークの段階で選別している為、グリーンハーベストは行いません。直射日光から葡萄の実を守る為、葡萄の樹の北側（南向き）のみリーフワークを行います。葡萄は全て手摘みで収穫。貴腐葡萄は除く。4日間果皮とともに浸漬。土着の酵母で自発的発酵。温度管理無し。プレスの後、1000リットルの古いオーストリア産大樽で熟成。春までの熟成中に、自発的マロラクティック発酵。清澄はせず、沈殿の後、グラヴィティシステムにて細かいストッキングを通してろ過し、瓶詰め。瓶詰め時に10mg/lの二酸化硫黄を加える。



## Quelle 2018

### クエッレ

品種：リースリング 100%  
 アルコール度数：13.0%  
 白ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：9,000円（税別）

ハイリゲンシュタインの東側にある小さな区画の植物相と地質が、他の区画とは異なることがわかりました。古くはブドウ畑に決定的な影響を与える小さな泉があると記録されています。前所有者から受け継がれた物語では、水源から供給された流域に石の洞窟があったと言われています。そして人々はブドウの木を結ぶためのわらを柔らかくするためにその泉に浸しました。ここの植生は例外的です：ハイリゲンシュタインの他のどこにも見られない葎のような水を必要とする植物が自生しています。乾燥や暖かい年でもブドウの木とその活力の最適な供給を提供します。生命の秘薬として、2億5000万の貴重なミネラルと栄養素を葡萄にもたらします。ブドウの根に吸収される樹齢のパーマ岩。水はパーマ岩を非常に細かく覆い、土壌に石灰をもたらします。リースリングクエッレのブドウの木はこの泉のすぐ近くに植えられています。丁寧に手摘みで収穫されます。短いスキンコンタクト後自然発酵、使用済みの木樽で18ヶ月間酵母と熟成させます。無清澄でノンフィルター。



## Mon Rouge 2021/2022

### モンルーージュ

品種：ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール /  
 サンクト・ラウレント  
 アルコール度数：12.3%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：3,400円（税別）

石灰質、ローム質のレス土壌と原生岩。カンプタールの伝統的なブドウ品種であるツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、サンクトラウレントのブレンド。丁寧に手摘みにて収穫、1/3は全房発酵、マセレーションは7日間、果皮と果肉はワインに上質なフルーティな香りを与え、木樽で18か月の熟成中にさらに香りが増します。一部はステンレスタンクでフレッシュさを加えます。ヴィンテージ2022のツヴァイゲルトを加えることでフレッシュさ、シルキーさと生き生きとした緊張感を与えます。



## Pinot Noir Langenlois 2020

### ピノ・ノワール ランゲンロイス

品種：ピノ・ノワール 100%  
 アルコール度数：12.7%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：4,900円（税別）

ピノ・ノワールの畑は、ランゲンロイスとシルテルンの間に位置する台地にあります。土壌は片麻岩で、ここは吹きさらしの畑です。ブドウは9月の初めに手摘みで収穫され、ただちにワイナリーへ運ばれます。ブドウは足踏みでつぶされ、除梗せず、開放型の発酵槽に移され、温度管理なしの自然発酵を14日間経て、ワインはプレスされ、300-500リットルの木製の樽で12か月熟成。この中から最もよくできた7つの樽を選定し、無濾過で瓶詰めされます。ブドウは9月初旬に丁寧に手で収穫され、全房で自然発酵を14日間行います。その後、プレスされたワインを300~500Lの樽に移して12ヶ月熟成し、その中で最も出来の良かった7つの樽を選び瓶詰め、ノンフィルター。



## Belle Naturelle Rose 2021

### ベル ナチュレル ロゼ

品種：ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール /  
 カベルネ・ソーヴィニオン  
 アルコール度数 11.7%  
 ロゼワイン 辛口 750ml  
 参考上代：3,400円（税別）

ブドウ原成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）土壌。ツヴァイゲルトとピノ・ノワールは全房でブランドノワール。カベルネ・ソーヴィニオンは皮と共にオーストリア産オーク樽で自然発酵。2週間後、マロラクティック発酵は終了し古い樽に移動、700年前のセラーで約6ヶ月澱と共に熟成。



## St.Laurent Jungle 2020

### サンクトラウレント ジャングル

品種：サンクトラウレント 100%  
 アルコール度数：12.3%  
 赤ワイン 辛口 750ml  
 参考上代：4,900円（税別）

2015年にアルヴィンは、この樹齢60年のサンクト・ラウレントが育つ畑を受け継ぎました。前の所有者は長い間剪定をしておらず、まるで野生の「ジャングル」のような畑でした。しかし樹齢60年の古木の畑をアルヴィンがかねてから欲しいと思っていました。畑はランゲンロイスの東にあり、ライムストーンにレス（黄土）土壌から成ります。葡萄の収量は古木ゆえ低く、しかし食べてみると非常に甘くて美味しく、アロマティックな味わいでした。ワインはわずか二樽、約2000本のみ生産しました。開放式の樽で葡萄は全房のまま発酵。その後500リットルの古樽で澱とともに12ヶ月間熟成させました。ワインはノンフィルターで、瓶詰めの日にほんの微量の酸化防止剤を加えました。

# Steininger / シュタイニンガー



ニーダーエスタライヒ、カンプタール、ランゲンロイス

エヴァ・シュタイニンガーの造り出すスパークリングワインは、全て単一品種で醸造されます。家族経営のワイナリーならではの利点を活用し、完璧な結果が出るまで実験を行います。「ただ、純粋なワインの味わいが好き」という彼女が父親から受け継いだこだわりが、ワインにそれぞれの個性を与え、特徴を持ったアロマと味わいを生み出します。現オーナー、エヴァの父親カールがスパークリングワインを造り始めたきっかけは、シャンパーニュ地方への訪問だったそうです。高級シャンパーニュの品質を狙い、瓶内二次発酵で、最低18ヵ月間瓶内発酵を行っています。シュタイニンガーのこだわりでもある単一品種での醸造により、品種それぞれの特徴を存分に活かした、クリーンで飲みごたえのあるワインを造り出しています。



## Riesling Sekt g.U. 2020

リースリング ゼクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

表土はレス土壤、メインは原生岩のシュタインベルクの葡萄を使用。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。お花、桃、グレープフルーツの香り。アプリコットのコンフィの風味が感じられます。



## Sauvignon Blanc Sekt g.U. 2019

ソーヴィニオン・ブラン ゼクト

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：12.5%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

レス土壤のハイデ畑。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。色合いは淡い黄緑色。スパイシーなニュアンスと程よい甘み、エレガントさを感じられます。



## Grüner Veltliner Sekt g.U. 2020

グリューナー・フェルトリーナー ゼクト

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.3%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,700円（税別） **Sold Out**

ウェヒセルベルグは片岩と片麻岩と角閃岩の表土がレス土壤。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。クリーミーな口当たり。ミネラル、ハーブのニュアンス。



## Grüner Veltliner Ried Steinhaus Sekt Grosse Reserve 2017

グリューナー・フェルトリーナー

リード シュタインハウス ゼクト

グローセ レゼルヴ

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.3%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：7,600円（税別）

シュタインハウス畑は軽い腐植層を持つ硬い花崗岩。ブドウ畑は南西に位置し、日当たりが良く最適。ベースワインはアカシアの大樽で8ヵ月熟成、その後、瓶内二次発酵。パイナップルとライチの香り。オレンジの皮、上質な草原のハーブ、ブリオッシュのタッチ、魅力的なブーケ。複雑さ、酸の構造が素晴らしい、ミネラル、フィニッシュのリンゴのタッチ、クリーミーなテクスチャー。



## Riesling Ried Heiligenstein Sekt Grosse Reserve 2018

リースリング  
リード ハイリゲンシュタイン ゼクト  
グロッセ レゼルヴ  
品種：リースリング 100%  
アルコール度数：12.8%  
白スパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,600円（税別）

砂質、岩と火山粘板岩。オーストリアのハイリゲンシュタインは知る人ぞ知る銘醸畑。ベースワインはアカシアの樽にて6ヶ月熟成。2019年に瓶内2次発酵。この特別なスパークリングはエレガントさとミネラル感を強調するために上質な酵母とともに寝かせます。



## Cabernet Sauvignon Rose Sekt g.U. 2021

カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ ゼクト  
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%  
アルコール度数：13.0%  
ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,800円（税別）

グレードル畑はレス土壤。葡萄は9月と10月の2回に分けて収穫。優しくプレス。新樽で6ヶ月熟成。瓶内二次発酵後、酵母とともに9ヶ月熟成。ワイルドベリー、ローズヒップの香り。砂糖漬けのイチゴ、カシスリキュールの風味が感じられます。



## Zweigelt Sekt g.U. 2016

ツヴァイゲルト ゼクト  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：13.2%  
赤スパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,600円（税別）

畑はレス土壤のデッシャント畑、収穫は9月と10月の2回に分けて行う。葡萄は除梗して使用。小さなオーク樽で約12ヶ月熟成。瓶内二次発酵後、酵母とともに50ヶ月熟成。  
濃厚で熟れたチェリーの香り。赤い果実の風味が感じられます。



## Schabl / シャーブル

ニーダーエスタライヒ州 ヴァーグラム ケーニクスブルン

ワイングート シャーブルはニーダーエスタライヒ州ヴァーグラムのケーニクスブルンに居を置く家族経営のワイナリーです。5代目として彼らはワイン造りを創造的な仕事だけではなく、自然とそれに関わる人々への責任を含む作品として見なし、農業を有機的に管理しています。

1891年より現在のワイナリーは家族の所有となり、それ以来、継続的に親から子へと引き継がれていきます。現在のワイナリーの形を作ったのはロマーナとヘルベルトで、現在、息子のパウルと彼のパートナーのエレナと一緒に働いています。2人は第5世代として、そしてワイナリーの未来として偉大な才能と多くの醸造学的な才能に貢献しています。魂と情熱に満ち溢れ、心地よい地域性を持ったワインを生み出しています。現在、2世代がワイナリーに取り組んでいます。両親のロマーナとヘルベルトは現ワイナリーを30年継続して来ましたが、息子のパウルは経済学を学び、モントリオールで1年ほどインターン、ウィーンのBOKUでブドウの栽培の研究、ガイゼンハイム大学で醸造学を学び、両親の経営するワイナリーに参加しました。2015年以来、畑を有機栽培に移行しました。

ヴァーグラムはニーダーエスタライヒにある最大40mの高さの細長い尾根です。北側はドナウ川に付随し、氷河黄土の急勾配で広く目に見える地形段階を表しています。特別な起源、土壌、そして多くの植物や動物によりヴァーグラムを特別な場所としています。土壌は深い黄土でワインに独特な印象を与えます。肥沃な土壌は10万年前の最後の氷河期に形成され、黄土は優れた貯水池であり、乾燥した時期にブドウの木の根に必要な栄養素とミネラルを与えます。ヴァーグラム自体は、その地質学および気候の単位において、理想的なワイン生産地域として記述されています。非常に暖かい晴れた日が続くパノニアの気候の影響は、涼しい夜と相互作用しています。この組み合わせは、強調されたフルーティーさ、優雅さを持つワインをもたらします。



### Pet Nat 2022

ペット ナット

品種：リースリング 100%  
アルコール度数 12.0%  
白ペティアン 辛口 750ml  
参考上代：3,800円（税別）

このワインのぶどう畑はケーニクスブルンのリード ホッホラインにあり、深く、実りの良いレス土壌です。10月初めに丁寧に手摘みにて収穫。完熟したブドウや、部分的にボトリティスのブドウは収穫後スティールタンクにて自然発酵。発酵中のブドウジュースはそのままボトリングされます。数ヶ月セラーで寝かされた後、デゴルジュマンされます。少量のSO2を添加。



### Grüner Veltliner Ruppersthal Wagram DAC 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
ルッパースタール ヴァーグラム DAC  
品種：グリュナー・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：3,000円（税別）

ルッパースタールは氷河期に黄土が蓄積した土壌です。グリュナー・フェルトリーナーにとって適した土壌です。深い峡谷が村の入り口にあり、40mも深いレス土壌が深く根を張るグリュナー・フェルトリーナーにとって素晴らしく、峡谷から吹く冷たい風、南側から流れてくる大陸性気候がより、素晴らしい環境を作り出しています。このルッパースタールは、多くの植物や動物にとって非常に特別な場所です。9月末に丁寧に手摘みにて収穫。優しくプレスし、ステンレスタンクで温度管理をし、発酵、5ヶ月ステンレスタンクで熟成。



### Roter Veltliner Königsbrunn Wagram DAC 2022

ローター・フェルトリーナー  
ケーニクスブルン ヴァーグラム DAC  
品種：ローター・フェルトリーナー100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,200円（税別）

ヴァーグラムには風光明媚な丘陵があり、それがケーニクスブルンの風景画を作り上げています。黄土と砂利で覆われたこの尾根は高さ40 mに達し、かつては険しい海岸でした。多くの植物や動物にとって特別な起源や土壌がヴァーグラムを特別なものとしています。ローター・フェルトリーナーは現在、あまり作られない品種ですが、近年、素晴らしいワインが作られています。この品種はフリューローター・フェルトリーナーとツィアファンドラーとオートギブフラーが親となる交配です。ピノ・ノワールのように世話のかかる品種ですが、手をかけると繊細でスパイシー、エレガントなワインへと生まれ変わります。9月末に丁寧に手摘みにて収穫。優しくプレスし、ステンレスタンクで温度管理をし、発酵、6ヶ月ステンレスタンクで熟成。



### Weissburgunder Rebell Naturell 2021

ヴァイスブルグンダー レベル ナチュレル  
品種：ヴァイスブルグンダー 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,900円（税別）

ケーニクスブルンにあるリード ライントールは200mから250mの標高、南南西のテラス状の畑です。氷河期に黄土が蓄積した土壌に細かい石灰と石の混じった土壌です。この畑は太陽がダイレクトに当たることにより日照量を十分に蓄え、葡萄が良く熟します。9月末に丁寧に手摘みにて収穫。スキンコンタクト1日間、畑の自然発酵にてステンレスタンク発酵、その後マロラクティック発酵、ステンレスタンクで熟成。少量のSo2を添加。



## Riesling

### Rebell Naturell 2021

リースリング レベル ナチュレル

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,900円（税別）

リード ホーフラインは210mから240mの標高、南向きのテラス状の畑です。土壌は黒土の混じるレス土壌と砂質と砂利の土壌により水はけが良く、昔はドナウ川が通っていた場所です。9月末に丁寧に手摘みにて収穫。スキンコンタクト9日間、畑の自然発酵にてステンレスタンク発酵、ステンレスタンクで熟成。ノンフィルター。少量のSo2を添加。



## Rose

### Rebell Naturell 2022

ロゼ レベル ナチュレル

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：6,400円（税別）

標高180~230mのワグラムの丘の尾根にある南向きのテラス状のリードブロンベルグの葡萄を使用。土壌は主にレスと黒土。この畑は太陽がダイレクトに当たることで日照量を十分に蓄え、葡萄がよく熟します。葡萄は10月初めに丁寧に手摘みにて収穫。1日スキンコンタクトを行い、畑の天然酵母で古い樽にて発酵。その後マロラクティック発酵を行い、ステンレスタンクで熟成。少量のSO2を添加。



# Weingut Habsburg / ワイングート ハプスブルグ

ニーダーエスタライヒ ヴァーグラム

WEINGUT  
HABSBURG

認識あるワイナリー名の背後には、本当の伝統的な名前の持ち主がいます：マクシミリアン ハプスブルグ-ロートリングエン。手入れの行き届いた4.5ヘクタールの栽培面積からは家族が消費できるよりも多くのワインが生産されるため愛情と注意を払って生産、栽培されたワイン醸造の宝物の各ボトルは、最高レベルの独占権を保証します。



## Grüner Veltliner Goldberg 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
ゴールドベルグ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

ヴァグラムのゴールドベルグ畑は100%レス土壤です。この土壤は特にグリュナー・フェルトリーナーに適しています。収穫は丁寧に手摘みにて行い、その後、ステンレスタックで14日間発酵、熟成もステンレスタックで5ヶ月間。ライトで爽やかな2022年を代表するようなワイン。濃い麦わら色、香りは繊細なハーブ、甘みを感じるスタートでスムーズな口当たりですが、ドライな上品さもこのワインを作り上げています。典型的な品種のスパイシーさ、ナッツやりんご、梨、フルボディなフィニッシュとほのかな余韻。白身のお肉や魚にとても合います。



## Grüner Veltliner Maximilian 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
マキシミリアン

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

ヴァグラムのゴールドベルグ畑は100%レス土壤です。この土壤は特にグリュナー・フェルトリーナーに適しています。収穫は丁寧に手摘みにて行い、その後、ステンレスタックで14日間発酵、熟成は大樽で6ヶ月間。グリュナー ヴェルトリーナー 2022は力強く、かつエレガントな2020年ヴィンテージを代表するようなワインです。濃い麦わら色、香りは繊細なハーブ、甘みを感じるスタートでスムーズな口当たりですが、ドライな上品さもこのワインを作り上げています。典型的な品種のスパイシーさ、ナッツやりんご、梨、フルボディなフィニッシュとほのかな余韻。



## Zweigelt Reserve 2021

ツヴァイゲルト レゼルヴ

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数 13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,700円（税別）

ヴァグラムの100%レス土壤で栽培されたツヴァイゲルト。収穫は丁寧に手摘みにて行い、その後、ステンレスタックで14日間発酵、熟成は古樽で24ヶ月間。24ヶ月間フランス製の古バリックで熟成しているため、ワインにはソフトなバニラとローストフレーバーの香りが感じられます。テイストはスパイシーで濃厚なフルーツ、余韻にパプリカや熟したベリーがパワフルに感じられる。ジビエ料理によく合う。



## Cuvée Maximilian I. 2017

キュベ マキシミリアン 1世

品種：ツヴァイゲルト 40%、シラー 30%、メルロー 30%

アルコール度数：14.3%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,800円（税別）

ヴァグラムのゴールドベルグ畑は100%レス土壤。収穫は10月中旬に丁寧に手摘みにて行い、その後、ステンレスタックで22日間発酵、熟成は新樽で33ヶ月間。キュベ マキシミリアンは40%ツヴァイゲルト、30%シラー、30%メルローよりできています。33ヶ月間フランス製の新バリックで熟成しているため、ワインにはほのかなバニラとローストフレーバーの香りが感じられます。ワインの色は輝くルビーレッド、エッジは黒紫。テイストはスパイシーで濃厚なフルーツ、余韻にパプリカや繊細なバニラがかかったチョコレートが力強く感じられる。素晴らしい国際的な赤ワインのフォーマットを持つ独特のタンニン、力強いフィニッシュで印象的です。しっかりとした味のソースを使ったジビエ料理に素晴らしく合います。



## Cuvée Maximilian 2016

キュベ マキシミアン

品種：シラー 50%、メルロー 50%

アルコール度数：13.9%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,700円（税別）

ヴァグラムのゴールドベルク畑は100%レス土壤。収穫は10月中旬に丁寧に手摘みにて行い、その後、ステンレスタンクで24日間発酵、熟成は新樽で36ヶ月間。キュベ マキシミアンは50%シラーと50%メルローよりできています。33ヶ月間フランス製の新バリックで熟成しているため、ワインにはほのかなバニラとローストフレーバーの香りが感じられます。ワインの色は輝くルビーレッド、エッジは黒紫。テイストはスパイシーで濃厚なフルーツ、余韻にパプリカや繊細なバニラがかかったチョコレートが力強く感じられる。素晴らしい国際的な赤ワインのフォーマットを持つ独特のタンニンは、力強いフィニッシュで印象的です。しっかりとした味のソースを使ったジビエ料理に素晴らしく合います。



## Weingut Knoll / ワイングート クノール

ニーダーエスタライヒ ヴァッハウ ウンターロイベン

ワイナリーはヴァッハウ渓谷のウンターロイベン村に位置し、東のクレムスからヴァッハウ渓谷に入るとすぐにウンターロイベン村があります。ウンターロイベンのあるデュルンシュタインはヴァッハウでは最も暖かい地域です。デュルンシュタインでは渓谷が非常に狭くなるためクレムスからの暖かい空気の流れがここに留まり、そのため葡萄はよく熟し、ヴァッハウのなかでも珍しく力強いワインが造られます。凝縮感のある葡萄の果実味、テロワールの素晴らしさを伝える風味やミネラル感、そして昼夜の温度差が生み出すオーストリアワイン最大の特徴である酸味がレベルの高い状態でうまく調和されています。そして目を引くワインラベルにはワインの神様として崇められている『ハイリゲル・ウルバン』が描かれており、このラベルは1960年以降、一度も変更される事なく、60年以上の間使用されています。



### Grüner Veltliner Loibner Steinfeder 2022

グリュナー・フェルトリーナー ロイブナー  
シュタインフェーダー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：11.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,500円（税別）

クノールの所有するグリュナー・フェルトリーナーの色々な畑（土壌は先史時代の片麻岩）から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽やステンレスタンクを使用。青リンゴやレモン、魅力的なフルーツの香り。スパイスさとおほのかにハーブの香り。シュタインフェーダーならではのフレッシュで綺麗な酸味のワイン。



### Grüner Veltliner Loibner Federspiel 2022

グリュナー・フェルトリーナー ロイブナー  
フェーダーシュピール

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

クノールの所有するグリュナー・フェルトリーナーの色々な畑（土壌は砂利、砂が堆積した土壌）から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽やステンレスタンクを使用。洋梨、青リンゴの香り。スモーキーさと柑橘系の香り。口当たりの優しいテクスチャーに程よいボリューム感のワイン。繊細な酸味とミネラルが特徴的。



### Grüner Veltliner Ried Kreutres Federspiel 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード クロイトレスフェーダーシュピール

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別） **Sold Out**

クノールの所有するリード クロイトレスは先史時代の片麻岩土壌と堆積したドナウ川の砂で構成されています。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。スマラクトより軽いフェーダーシュピールですが、フルボディでクリーミナニュアンス。ニトコヤバナナ、スモーキさの中に熟した果実のアロマ。



### Grüner Veltliner Ried Kreutres Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード クロイトレススマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,700円（税別）

クノールの所有するリード クロイトレスは先史時代の片麻岩土壌と堆積したドナウ川の砂で構成されています。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。グレイプフルーツの強烈な香り。熟した果実感の中に凝縮されたミネラル感。ハーブとスパイスの香り、余韻は長く、パワフル。



## Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード ロイベンベルグスマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,700円（税別）

クノールの所有するリード ロイベンベルグはロイブナー盆地の中央に位置し、ヴァッハウで一番暖かい場所です。先史時代の片麻岩土壌。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。香りは熟した果実、パパイヤやマンゴー、バナナ、ライチなどの南国フルーツ。タバコのノート。口を含むとソフトでふくよか、しっかりとしたボディながらフレッシュさと綺麗な酸味とのバランスが素晴らしい。



## Grüner Veltliner Ried Schütt Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード シュットスマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,700円（税別）

クノールの所有するリード シュットは片麻岩の瓦礫と原石砂利でできた土壌。畑は涼しく、2022年の暑いヴィンテージには特に良い葡萄が育ちます。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。洋梨、メロン、アプリコットの香り、スモーキーで生き生きとした酸味がバランス良くワインをまとめます。余韻はソフトで長い。



## Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード シュットスマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：14.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：13,500円（税別）

クノールの所有するリード ロイベンベルグとリード シュットの最高の葡萄のみを使用。少し、貴腐の混じった葡萄も使用。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。ハニードゥメロンとパッションフルーツの濃厚さ。爽やかなグレープフルーツ、生姜にエキゾチックな香り。口を含むとフィネスに富んだテクスチャー。完璧にバランスの取れた酸味と繊細なフェノール。ポテンシャルの高いワイン。



## Riesling Loibner Federspiel 2022

リースリング ロイブナー  
フェーダーシュピール

品種：リースリング 100%  
アルコール度数：12.2%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,300円（税別）

クノールの所有するリースリングの色々な畑（主に片麻岩土壌）から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽やステンレスタックを使用。香りは熟したてのアプリコット。白い花、上質な桃。口を含むとジュシーな果実味、レモンやアプリコットを感じることができます。非常に魅力的なワイン。



## Riesling Ried Loibenberg Federspiel 2022

リースリング リード ロイベンベルグ  
フェーダーシュピール

品種：リースリング 100%  
アルコール度数：12.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,100円（税別）

クノールの所有するリースリングで重要な畑。南向きの暖かい岩盤土壌から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽やステンレスタックを使用。マンダリンの皮、パッションフルーツや蜂蜜、白桃の香り。しっかりとしたボディ。上質なフルーツの甘さと繊細な酸味、エレガントな余韻。



## Riesling Ried Loibenberg Smaragd 2022

リースリング リード ロイベンベルグ  
スマラクト

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：10,400円（税別）

クノールの所有するリースリングで重要な畑。南向きの暖かい岩盤土壌から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。リード シュットに対してミネラル、スパイス、スモーキーさに重点を置いています。パパイヤやパイナップル、マンゴーなどのエキゾチックな香り。フルボディながら酸味が旨く調和しています。



## Riesling Ried Kellerberg Smaragd 2022

リースリング リード ケラーベルグ  
スマラクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：10,400円（税別）

クノールの所有するリースリングの中で最高の場所。冷たい風が循環する溝があり。原生岩の素晴らしい土壌。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。パパイヤやマンゴー、アプリコット、ライムの皮、熟したグレープフルーツなどの凝縮した香り。表現力豊かで力強い味わい。余韻は素晴らしくエレガント。



## Riesling Ried Schütt Smaragd 2022

リースリング リード シュット  
スマラクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：12,400円（税別）

ロイブナー盆地の真ん中に位置する沖積岩の砂利。ここで造られるワインは少し冷たいワインに仕上がります。手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。香りはマンゴー、パパイヤやパイナップル、パッションフルーツなどのエキゾチックな香り。熟したグースベリー、蜂蜜、スモーキーな香りが混ざっています。上質なエキス感、甘み、酸味のバランスが良い。



## Riesling Vinothekfüllung Smaragd 2022

リースリング ヴィノテークフリュング  
スマラクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：15,200円（税別）

クノールの所有するリースリングの畑、ケラーベルグ、シュット、ロイベンベルグから良い葡萄のみ使用。南向きの暖かい岩盤土壌から手摘みにて収穫。発酵熟成は葡萄の状況にて大樽を使用。ミネラル感溢れた香り、桃、ドライフルーツ、オレンジの皮、キャラメルと蜂蜜のノート。複雑なテクスチャー。余韻はシルキーでエレガント。



## Blauer Burgunder Rose Federspiel 2022

ブラウアー ブルグンダー  
ロゼ フェーダーシュピール

品種：ブラウアー・ブルグンダー（ピノ・ノワール）  
100%

アルコール度数：11.3%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）

上質なワイルドベリー、柑橘系の皮、花束、フレッシュなレッドチェリー、生き生きとした果実感にアフターがレモンのようなすっきりとしたタッチ。タイトなロゼ。



## Weingut F.X.Pichler / ワイングート エフ エックス ピヒラー ニーダーエスタライヒ ヴァッハウ オーバーロイベン

この家族経営のワイナリーの長であるフランツは同業者たちから敬意と畏怖を込めてF.X.と呼ばれ、自然との対話に優れた葡萄栽培家として有名です。ワイン醸造を始めた当初、無口で無骨な彼がこれほどまでに頭角を現すとは、誰もが想像していませんでした。しかし、彼は繊細な感覚と鋭い目を持ち、畑に出れば土壌、気候を感じ、葡萄の最大限のポテンシャルを引き出せる才能を持っています。ピヒラー家は1928年から本格的に家族経営のワイナリーとしてスタートし、所有畑3ヘクタールから現在、20ヘクタールまで拡大。葡萄栽培はヴァッハウ特有のテラス状の急斜面で行われることからすべて手作業で管理されるという過酷な条件ではあるが、世界遺産にも認定されているヴァッハウの土壌のポテンシャルとこの地ならではの気候を最大限利用し素晴らしいワインを生産し続けています。現在父、フランツの息子ルーカスが醸造責任者としてワイン畑の管理、醸造を取り仕切り、母であるルドルフィーネが販売管理を行っています。所有畑20haでは50%をグリーンナー・フェルトリーナー、40%をリースリング、残り10%でソーヴィニヨン・ブランを栽培しています。父、フランツのこだわりは小さい房のなる葡萄の樹のみを探し畑に植える事です。



### Grüner Veltliner Loibner Wachau DAC 2022

グリーンナー・フェルトリーナー ロイブナー  
ヴァッハウ DAC

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：12.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,800円（税別） **Sold Out**

ブドウ畑はロイブナー盆地の平野に位置しており、ドナウ川沖積の砂と砂利でできた軽くて暖かい土壌です。エレガントなテクスチャーを持つ繊細なグリーンナー・フェルトリーナー。明るい、柔らかいフルーツのキャラクター。



### Grüner Veltliner Ried Loibner Klostersatz Wachau DAC 2022

グリーンナー・フェルトリーナー  
リード ロイブナー クロスターサツ  
ヴァッハウ DAC

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数 12.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,800円（税別）

名前が示すように、バイエルンとザルツブルクの修道院の修道士によって栽培されたヴァッハウで最も古いブドウ畑の一つです。デュルンシュタインとオーバーロイベンの間のドナウ川の雄大な曲線内、ロイブナー盆地に位置する、非常に深い土壌組成を持つブドウ畑です。表土は細かい砂粒子によって特徴付けられ、堆積中の流速が遅いことを示しています。一方、その下の砂利は高い流速で堆積した。小石の高度な丸みは、アルプスからの長い移動の証拠です。深みのあるスパイシーなフルーツ、穏やかなミネラルの香りがこのブドウ畑のワインの典型です。



### Grüner Veltliner Ried Loibner Loibenberg Wachau DAC 2022

グリーンナー・フェルトリーナー  
リード ロイブナー ロイベンベルグ  
ヴァッハウ DAC

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,400円（税別）

ロイベンで最も急峻で最も不毛な段々畑の一つ。南向きで、太陽に恵まれ、温暖の為、日中は太陽が乾いた石のテラスを温め、この蓄えられた熱は夕方になると徐々にブドウ畑に放出されます。この高品位の岩盤土壌は、地質学的に、酸性の花崗岩のような原石からなる岩であるグフェーラー片麻岩が大半を占めます。砂石の多い土壌は自然に十分な排水を提供し、根の成長を促進。春には土壌が急速に温まり、早い発芽が保証されます。斜面の浸食により、氷河期の石灰質の黄土堆積物の有益な混合物が生成され、それが自然の脱灰によって土壌の発展を促進し、表土に存在する炭酸塩の量が最小限になることが説明されています。グリーンナー・フェルトリーナーは、ミネラルのような、スモーキーな、タバコのような特徴のニュアンスの上に、フルボディでジューシーで長く続く後味を表します。



### Grüner Veltliner Ried Dürnsteiner Kellerberg Wachau DAC 2022

グリーンナー・フェルトリーナー  
リード ドュルンシュタイナー  
ケラーベルグベルグ ヴァッハウ DAC

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：18,300円（税別）

国際的に非常に優れたブドウ畑として高く評価。急な傾斜と不毛の岩盤テラス。南から南東に面しており、例外的な微気候を持つ支流の谷の出口を形成。デ早朝の日差しに恵まれており、敷地の大部分は夏の間、午後早い日差しから必要な日陰の恩恵を受け、後者はブドウの成熟を引き出す上で大きな利点があり、夜になると、周囲の森林地帯からの冷たい気流が香りの新鮮さを保ち、トロピカルで魅惑的な香りとともに、複雑なテクスチャーと繊細なニュアンスのあるミネラル感をもたらし、秋には、暖かい日中と涼しい夜の日内温度差が成熟過程で重要な要素となり、ブドウの香りが確実に保たれます。花崗岩のような母岩（深成岩）から形成された変成岩盤であるグフェーラー片麻岩で構成。ハニーデューメロンやトロピカルフルーツの香りの上に、濃い塩味のミネラルの香り、深いスパイシーさが現れます。



## Grüner Veltliner Unendlich 2021

グリューナー・フェルトリーナー  
ウンエンドリッヒ

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：14.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：オープン価格 **Sold Out**

「自然の多様性は無限ですが、どのブドウ畑も人生や歴史、さらには私たちの家族を反映する小宇宙に似ています。」ワインからテロワールと品種の特徴を最大限に引き出すためのあらゆる可能性を使い果たすというアイデアは、最初の「ウンエンドリッヒ」が生産されるずっと前からすでに存在していました。1998 ヴィンテージで、このビジョンが初めて現実になりました。最初の樽テイストリングでは、決定的な「モーツァルト」の個性と無限に長い余韻を持つリースリングが誕生したことが確認されました。したがって、このユニークなワインに選ばれた名前です。劇場の絵入り年代記の中で、モーツァルトの「魔笛」の舞台風景の草案を特定しました。これはプロイセンの建築家で舞台美術家のカール・フリードリッヒ・シンケル（1781-1841）がデザインした背景で、青い背景に星空が描かれており、宇宙の無限の象徴として「夜の女王」が描かれています。舞台設定を寓意とした、無限の余韻を持つ「無限」のワイン。



## Riesling Ried Loibner Klostersatz Wachau DAC 2022

リースリング  
リード・ロイブナー クロスターサッツ  
ヴァッハウ DAC

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

名前が示すように、バイエルンとザルツブルクの修道院の修道士によって栽培されたヴァッハウで最も古いブドウ畑の一つです。デュルンシュタインとオーバーロイベンの間のドナウ川の雄大な曲線内、ロイブナー盆地に位置する、非常に深い土壌組成を持つブドウ畑です。表土は細かい砂粒子によって特徴付けられ、堆積中の流速が遅いことを示しています。一方、その下の砂利は高い流速で堆積した。小石の高度な丸みは、アルプスからの長い移動の証拠です。深みのあるスパイシーなフルーツ、穏やかなミネラルの香りがこのブドウ畑のワインの典型です。



## Riesling Ried Loibner Burgstall Wachau DAC 2022

リースリング リード・ロイブナー  
ブルグスタール ヴァッハウ DAC

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,100円（税別）

東のウンターロイベンと接する高さ約 30 メートルの岩盤台地を指します。この名前は、略奪から家畜を守るために中世に建てられた小さな要塞に遡り、この場所が 1248 年の文書で初めて言及されました。また、最初の集落「リュプナ」がここにあったと考えられています。村名ロイベンは由来している可能性があります。太陽が降り注ぎ、風通しの良いこのブドウ畑は、この岩石段丘の最西端に位置しており、土壌は純粋な片麻岩と花崗岩で構成され、表土は浅い砂です。この独特のテロワールは、果実の純粋さと正確さを備えた、生き生きとしたミネラルのようなリースリングに最適です。



## Riesling Ried Dürnsteiner Kellerberg Wachau DAC 2022

リースリング リード・デュルンシュタイナー  
ケラーベルグ ヴァッハウ DAC

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：18,300円（税別）

国際的に非常に優れたブドウ畑として高く評価。急な傾斜と不毛の岩盤テラス。南から南東に面しており、例外的な微気候を持つ支流の谷の出口を形成。デ早朝の日差しに恵まれており、敷地の大部分は夏の間、午後早い日差しから必要な日陰の恩恵を受け、後者はブドウの成熟を引き出す上で大きな利点があり、夜になると、周囲の森林地帯からの冷たい気流が香りの新鮮さを保ち、トロピカルで魅惑的な香りとともに、複雑なテクスチャーと繊細なニュアンスのあるミネラル感をもたらし、秋には、暖かい日中と涼しい夜の日内温度差が成熟過程で重要な要素となり、ブドウの香りが確実に保たれます。花崗岩のような母岩（深成岩）から形成された変成岩盤であるグフェーラー片麻岩で構成。リースリングは、熟した黄桃の上にマンゴー、パッションフルーツ、パイナップルのようなエキゾチックな香りが漂います。印象的なミネラルの特徴は、荒れ果てた不毛の風化土壌に由来します。



## Riesling Unendlich 2021

リースリング ウンエンドリッヒ

品種：リースリング 100%

アルコール度数：14.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：オープン価格 **Sold Out**

「自然の多様性は無限ですが、どのブドウ畑も人生や歴史、さらには私たちの家族を反映する小宇宙に似ています。」ワインからテロワールと品種の特徴を最大限に引き出すためのあらゆる可能性を使い果たすというアイデアは、最初の「ウンエンドリッヒ」が生産されるずっと前からすでに存在していました。1998 ヴィンテージで、このビジョンが初めて現実になりました。最初の樽テイスティングでは、決定的な「モーツァルト」の個性と無限に長い余韻を持つリースリングが誕生したことが確認されました。したがって、このユニークなワインに選ばれた名前です。劇場の絵入り年代記の中で、モーツァルトの「魔笛」の舞台風景の草案を特定しました。これはプロイセンの建築家で舞台美術家のカール・フリードリッヒ・シンケル（1781-1841）がデザインした背景で、青い背景に星空が描かれており、宇宙の無限の象徴として「夜の女王」が描かれています。舞台設定を寓意とした、無限の余韻を持つ「無限」のワイン。



## Weingut Prager / ワイングート プラガー

ニーダーエスタライヒ ヴァッハウ ヴァイセンキルヒェン

プラガー醸造所は昔からの良き伝統を育み、後世に継承してきました。何世代にも渡り、葡萄栽培を行ってきたプラガー家には、ミハエルポイエン修道院の世襲書状の原本が保管されており、1366年には「リッツリング」、「ヒンテルデルブルグ」、および「レーパー」の3つの畑が存在したと記載されています。そして、今はプラガー醸造所の所有となっています。その他にヴァイセンキルヘン村に「シュタインリーグル」、「アフライテン」、などの畑とデュルンシュタイン村にその他2つで合計19ヘクタールの畑を所有しております。このワイナリーを発展させたフランツ・プラガー氏はヴァッハウ地方の葡萄栽培第1人者です。1983年よりヴィエナ・ヴァッハウ協会の設立に大きく尽力しました。同協会の貢献により、ヴァッハウはワイン栽培地域として特別な地位に得るに至りました。1988年にはこの地域の保護協会会長も兼任しています。そして、90年代からは娘のイルゼとその夫、トニー・ボーデンシュタイン現社長が醸造所の品質を保証する役割を担っています。「ワインとはブドウ畑を表現したものでなければならない」をモットーに、トニー・ボーデンシュタインは、それぞれの畑が持つ対症的ともいえる個性、独特の土壌および繊細なマイクロクリマ等を生かしたワ



### Grüner Veltliner Ried Hinter der Burg Federspiel 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リードヒンテルデルブルグ  
フェーダーシュピール

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,900円（税別） **Sold Out**

ヴァイセンキルヒェン村の西部に位置する標高230m、南西向きの畑ヒンテルデルブルグは樹齢は約44年から64年、土壌は黄土、石灰、原生岩の混じる土壌。丁寧に手摘みにて収穫、ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに3ヶ月熟成。



### Grüner Veltliner Ried Achleiten Stockkultur Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リードアフライテンシュトッククルトワ  
スマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,600円（税別）

ヴァイセンキルヒェン村の北東に位置する銘醸畑。標高350m、南東向きの畑アフライテンは樹齢94年、主に片麻岩土壌。シュトッククルトワ仕立てでの栽培。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



### Grüner Veltliner Wachstum Bodenstein Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
ヴァクストウムボーデンシュタイン  
スマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,600円（税別）

銘醸地アフライテンの上側。片麻岩土壌。オーナー自らの名前が付けられた特別な畑、100以上の異なるクローンが植えられている。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



### Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リードアフライテンスマラクト

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,900円（税別）

ヴァイセンキルヒェン村の北東に位置する銘醸畑。標高350m、南東向きの畑アフライテンは樹齢94年、主に片麻岩土壌。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



## Grüner Veltliner Zwerithaler Kammergut Smaragd 2022

グリューナー・フェルトリーナー  
ツヴェリターラー カマーグート スマラクト

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：14.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：16,500円（税別）

ヴァイセンキルヒェン村の北東に位置する南向きの標高270mの畑。ワイナリーが所有する中でも最も古く約100年の樹齢。片麻岩主体に角閃岩が混じった土壌。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



## Riesling Ried Steinriegl Federspiel 2022

リースリング  
リードシュタインリーグル  
フェーダーシュピール

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,900円（税別）

ヴァイセンキルヒェン村の西部に位置する標高230m、南西向きの畑ヒンテル デル ブルグは樹齢は約44年から64年、土壌は黄土、石灰、原生岩の混じる土壌。丁寧に手摘みにて収穫、ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに3ヶ月熟成。



## Riesling Ried Klaus Smaragd 2022

リースリング  
リードクラウス スマラクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,600円（税別）

銘醸畑アハライテンよりも北東に位置する標高300m、南東向きの畑。樹齢74年。片麻岩土壌。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



## Riesling Ried Achleiten Smaragd 2022

リースリング  
リードアフライテン スマラクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,900円（税別）

ヴァイセンキルヒェン村の北東に位置する銘醸畑。標高350m、南東向きの畑アフライテンは樹齢94年、主に片麻岩土壌。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵、繊細な澱とともに4ヶ月熟成。



## Fj Gritsch / Fj グリッsch

ニーダーエスタライヒ, ヴァッハウ, シュピッツ

13世紀にさかのぼるマウリッツィオホフは、もともと修道士がブドウを集めるために使用していました。1799年以来、この建物は、ワインの圧搾を始めたグリッチ家に属しています。今日、この遺産は、この伝統を育む未来へのコミットメントとして立っています。グリッチのワイナリーは2つのセクションに分かれます。片側は、800年の歴史を持つシュピッツの教会広場にあるマウリッツィオホフ。反対側の通りには、最新のテクノロジーを備えたカームックのセラーがあります。ワインメーカーのフランツ・ヨーゼフ・グリッチは、シュピッツで7世代にわたるワイン造りを行なっています。伝統、古い価値観、受け継がれてきた知識が大きな役割を果たしていることは明らかです。また、伝統だけでは今日の高品質のワインを生み出すことができないことも明らかです。そのため、グリッチのワイナリーでは常に革新が見られます。力強く静かなドナウ川と急勾配の段々になったブドウ畑があるヴァッハウは大変な作業であり、剪定から収穫まで手作業でしかできないことがたくさんあります。しかし、努力は報われます。たとえば、秋の日にブドウ畑にいと、夕日がドナウ川を照らし、ブドウの木の葉に反映されます。最大の報酬は、ワイン愛好家がグラス1杯の私たちのワインで素晴らしいテイスティングを体験したときです。そうすれば、私たちのすべての努力は報われ、それだけの価値があります。私たちは一生懸命働き、完璧を目指し努力し、品質向上を決して忘れません。



### Grüner Veltliner kalmücke WACHAU 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
カームュッケ ヴァッハウ  
品種：グリュナー・フェルトリーナー100%  
アルコール度：12.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,500円（税別）**Sold Out**

手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで発酵、ファインイーストで熟成（ステンレスタンク）。鼻を刺激するハーブの香り、繊細な酸味、還元的なスタイル、緑色のバナナ、コショウの実、シンプルで爽やかなアフター暑い夏の日のためのワイン。。



### Grüner Veltliner Ried Kirchpoint Federspiel 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード キルヒポイントフェーダーシュピール  
品種：グリュナー・フェルトリーナー100%  
アルコール度：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：¥3,900円（税別）**Sold Out**

13世紀にさかのぼるマウリッツィオホフは、常に古典的なブドウ栽培の伝統の一翼を担ってきました。200年以上にわたり、私たち家族は歴史ある城壁の中でワイン栽培に情熱を注いできました。シュピッツ教会との密接な関係により、私たちの最も古いブドウ畑は「キルヒポイント」と名付けられています。2022年10月1日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで発酵、ファインイーストで熟成。魅力的な香り、熟した柑橘系の香り、レモンバーム、コリアンダー、イエローフルーツ、チコリ、クールでスパイシーなミネラル感。やや酸味のある仕上がり。。



### Grüner Veltliner Ried Steinporz Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード シュタインポルツ スマラクト  
品種：グリュナー・フェルトリーナー100%  
アルコール度：13.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,900円（税別）

常磁性風化土壌上の腐植質の薄い層と、東南東がこの急勾配のテラスの特徴です。粗い砂質土壌層深層物質が混在する片麻岩の構造土壌がミネラル感とジューシーさ、緊張感と愛らしさを表現しています。2022年11月7日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで発酵、ファインイーストで熟成。ストーンフルーツ、奥深く、スモーキー、クールなスパイス。しっかりしたテクスチャー、オイリーでソフトな印象。テロワールを表現した仕上がり。



### Grüner Veltliner Ried Hochrain Smaragd 2022

グリュナー・フェルトリーナー  
リード ホーフライン スマラクト  
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：13.8%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,400円（税別）**Sold Out**

ザンクト・ミハエルとヴェーゼンドルフの間にあるこの古典的な南側段丘地は、黄土砂質を伴う深く風化した準片麻岩で構成されています。ホーフラインのグリュナー・フェルトリーナーは、印象的なスパイシーさ、たっぷりのコショウ、フレッシュさを示し、かなりバロック的なテクスチャーを持つグリッチを代表するワインです。2022年10月31日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで発酵、ファインイーストで熟成。魅惑的なフルーツとスパイス、アプリコットのケーキ、緑のみかん、アールグレイ、鉱物脈、明確な構造、多くの多様性、多くのロケーション。



## Grüner Veltliner Ried Klaus Smaragd 2022

グリューナー・フェルトリーナー  
リード クラウス スマラクト  
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度：14.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,100円（税別）**Sold Out**

ヴァイセンキルヒェンのクラウスという場所は、風化した片麻岩と粘板岩の上に100を超える石のテラスがある急な斜面にあります。ブドウ畑の頂上に通じており、そこからはヴァッハウの素晴らしい景色を楽しむことができます。2022年10月18日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで発酵、ファインイーストで熟成。

角閃岩に魅了され、マンゴー、赤いベリー、ハーブリキュールの香りが口に広がり、ナッツのようなスパイシーさを感じます。クールで、凝縮していて、多層的で、エレ



## Riesling 1000-Eimerberg Federspiel 2022

リースリング  
1000アイマーベルグ フェーダーシュピール  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：12.7%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,900円（税別）**Sold Out**

1000-Eimerberg（1000-アイマーベルグ）はシュピッツのランドマークの1つで、最大70%の勾配があります。私たちの古いリースリングのブドウの木が存在する1000-アイマーベルグは、鮮やかな果実味とキレのある酸味を備えたワインを生み出します。リースリングの典型的な特徴は、ほのかな柑橘類、直線的で繊細な特徴、スレートのようなミネラル感です。2022年10月13日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで醗酵、上質な酵母で熟成。オークの大樽で熟成。デリケートなミネラルの影響に支えられた、ピンクグレープフルーツ、完熟した桃、みかんの魅力的なブーケ。とろけるようなフルーティーな果実感。適切な酸味のバランスの取れた、素晴らしい余韻の長さ。多様性と複雑味が素晴らしい。



## Riesling Kalkofen Smaragd 2022

リースリング  
カルクオッフエン スマラクト  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：13.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：10,700円（税別）**Sold Out**

スピッツァー グラーベンのカルコフェンのブドウ園は、ヴァッハウ地方で最も興味深いワイン生産地域の1つで、ワイン生産気候帯の端に位置しています。ここでは、独特の微気候のおかげで、ブドウの木は非常に急な斜面でもよく育ちます。原生岩のテラス。ワインの特徴は、際立った冷たさと優雅さです。2022年11月2日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで醗酵、上質な酵母で熟成。オークの大樽で熟成。非常に魅力的な塩分ミネラルのノーズは、典型的なリースリングの果実、信じられないほど多面的な香り、ネクタリン、ローズアブリコット、パッションフルーツ。深く、複雑で、非常に長い余韻を感じ、熟成のポテンシャルも高い。



## Sauvignon Blanc SPITZ Smaragd 2022

ソーヴィニオン・ブラン  
スピッツ スマラクト  
品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%  
アルコール度：13.2%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,600円（税別）**Sold Out**

私たちのソーヴィニオン・ブランは、スピッツの非常に高い南と南西の傾斜地で、砂利の多い土壌で栽培されています。涼しい秋風が吹く特に秋の夜は香りの形成を促進し、スパイシーなワインを生み出します。2022年10月13日に手摘みされた優しい圧搾、温度管理されたステンレスタンクで醗酵、上質な酵母で熟成。オークの大樽で熟成。熟したグーズベリー、いくつかの緑色の果物、その後黒スグリ。きちんとした、よく統合された酸味があり、新鮮でしっかりしている。

ワイングート シュタット クレムスはオーストリア、ニーダーエスタライヒ州、クレムスタールにある市営ワイナリー。ローマ皇帝であったレオポルド4世男爵が設立した病院所有の畑にまで古くは遡ることができます。550年以上の歴史あるヨーロッパの中でも最も古いワイナリーのひとつです。所有畑は約30ヘクタールで、フラッグシップの葡萄品種はグリーンナー・フェルトリーナーとリースリングで、生産量の95%以上を占めます。ベーシックワインから「エーステライヒトラディツィオンヴァインギンター＝オーストリア伝統醸造所連盟」の1級畑「エアステラーゲ」に格付けされている「Köglコークル」「Gaisbergガイスベルク」といった畑から収穫された上級ワインまで作っています。シュタット・クレムスのワインメーカーであるフリッツ・ミースパウワー氏はフライエ・ワインゲルトナー・ヴァッハウ（現ドメヌ・ヴァッハウ）のチーフワインメーカーに若干20際で就任。同ワイナリーを世界一の協同組合に仕立て、キャリアを積んだ後、シュタット・クレムスのゼネラルマネージャーに就任すると、今度はこの市営ワイナリーを瞬く間に高品質なワインを造るワイナリーに蘇らせました。スティックなまでのミースパウワー氏の指導のもとワインは造られています。



### Grüner Veltliner Lössterrassen 2023

グリーンナー・フェルトリーナー  
レステラッセン

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,500円（税別）

典型的なグリーンナー・フェルトリーナーで、白コショウのニュアンスを感じる軽めの味わいです。ブドウ品種に最適のレス土壌と素晴らしい気候の産物です。9月中旬に状態の良いブドウだけを手摘みし、除梗をして、やさしくプレスした後、ステンレススチールタンクで、温度コントロール下で発酵を行います。フレッシュ、フルーティでパイナップルとグレープフルーツを感じる味わいです。心地よい酸があり、パイナップルやグレープフルーツのアロマが口の中に広がります。すっきりしたフィニッシュです。



### Riesling Steinterrassen 2023

リースリング シュタインテラッセン

品種：リースリング 100%  
アルコール度数：12.8%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,100円（税別）

このリースリングは、シュタイン・アン・デア・ドナウとクレムスにある、何世紀も前に作られた石造りのテラスから作られています。結晶化した風化岩と砂利の層が、フルーティで塩味を含んだワインを生み出しています。このリースリングのブドウは、9月にシュタインとクレムスの急勾配の段々畑から、厳しい選果を経て、手摘みで収穫されました。優しくプレスした後、ぶどうの果汁はステンレスタンクの中で温度管理の下、自然に止まるまで発酵させました。このワインは典型的なミネラル感があります。ブーケは、アプリコットと桃を連想させます。透明感があり、しっかりとした骨格を持つワインです。このリースリングは非常にフルーティで飲みやすく、カンパタールの典型的なリースリングです。



### Grüner Veltliner Ried Weinzierlberg 1ÖTW 2022

グリーンナー・フェルトリーナー  
リード ヴァインツィエールベルグ

品種：グリーンナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,300円（税別）

クレムスの街の真ん中にある南東向きの高いテラスに岩の多い乾燥したレス土壌と砂利の土壌。標高は218mから291m。ハーブやリンゴの香り。タバコ、ダークスパイス、アプリコットの味わい。丁寧に選別して収穫。ステンレスタンクで18度で発酵。澱とともに10ヶ月熟成（ステンレスタンク）。



### Riesling Stein Kremstal DAC Reserve 2022

リースリング シュタイン  
クレムスタール DAC. レゼルヴ

品種：リースリング 100%  
アルコール度数：13.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,000円（税別） **Sold Out**

このワインの葡萄にはエアステラーゲである「Köglコークル」「Gaisbergガイスベルク」という、ふたつの粘板岩土壌の畑から収穫したものが使用されています。Köglコークル:「cuculla」=「修道士の頭巾」というラテン語から由来した畑名で1137年から記録されています。シュタインという古い町の後側にある、南向きの畝の狭いテラス状の畑。葡萄の樹はシュタイナーシュレックと、クレムサークロイツベルグによって西からの風に守られています。土壌はミカスレートで、石の多い痩せた土壌です。Gaisbergガイスベルク:ドナウ河沿いにある小さい畑です。クレムスに近いシュタインにあるパッフェンベルクの隣にあります。山の頂上部にある古いテラス状の畑で、南向きの風通しの良い場所にあります。底土はミカスレートと、角閃岩から成ります。広がります。すっきりしたフィニッシュです。

オーストリア最大のワイン生産地である、ヴァインフィアテルには多くのワインメーカーが存在していますが、その中で傑出した存在となるのはほんの少数です。ヘルベルト・ツィリンガーはその一人。彼のワインはすべてヴァインフィアテル南部のエーベンタールで生産されており、その高い品質と多様性が他にはない素晴らしいワインを生み出しています。ワイナリーの歴史は、1998年、当時20歳だったヘルベルト・ツィリンガーが7ヘクタールのブドウ畑を持つ家族経営のワイナリーを引き継ぎ、2005年に彼の妻、カーメンが加わりました。2015年に有機認証（リスペクト）を取得したブドウ畑はシングルサイトの好立地を活かして徐々に拡大してきましたが、現在ではツィリンガーは15ヘクタールの畑を管理しています。畑はウィーン盆地に位置しており、肥沃なレス土壤（黄土）が広がっています。黄土の砂（スラリー）は石英、長石、雲母のケイ酸塩、粘土鉱物を含みます。ツィリンガーの最も重要な単一畑は、Weintal, Haiden, Steiberg, Vogelsangですが、とりわけ、ツィリンガーの得意とする重要なグリュナー・フェルトリーナーの畑は、非常に冷涼で風の影響を受けやすいWeintal（ワインタール）にあります。ツィリンガーの作るワインには4つのレベルがあり、軽い、果実味のあるものから、熟した究極の味わいまで、それぞれが最高の品質を主張しています。

Neuland（ノイラント）不器用に立ち止まるのではなく、自信をもって追及する。自分の道を歩み始めたものだからで新しい土地を発見することができます、というコンセプトのラインアップです。Horizont（ホリゾンテ）ツィリンガーは原産地、ルーツ、品種を徹底的に追求し、その表現はまさに地平線に向かっていきます。エレガントであると同時に古典的なワインですが、彼独自の方法でその道を探っています。Edition Z（エディション ツェット）ツィリンガーの深遠でいて、軽率なワイン造り。軽さと強さの両極を行き来するワイン造りの先頭に立っています。収穫は遅く、しっかり熟成したブドウを使い、ラディカルでいて、ある意味、無分別といえるワイン。Radikal（ラディカル）はツィリンガーの究極のグリュナー・フェルトリーナーを現しています。遅摘みで、濃厚なスキンコンタクトを行い、無濾過でパワフルなワインであるにもかかわらず、アルコール度数は高くありません。まさにラディカルで究極の世界観。マスター・オブ・ワイン（MW）であり、専門ジャーナリストのジャンシス・ロビンソンは、2016年にこう書いています。『最近、新しいオーストリアの生産者のワインが送られてきました。私にとっての真の発見はヘルベルト・ツィリンガーで、彼のワインは素晴らしく優れています。』



## Foxy 2022

フォクシー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 9.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,700円（税別）

丁寧に手積みにて収穫後はブドウをあまり抽出せずに優しく压榨し、マッシュ発酵させます。ブドウの皮からの最小限のフェノールのみがワインに移される必要があります。スチールタンクで熟成。少量のSO2を添加。グラスに注ぐとわずかに曇りのある明るい麦わら色です。リンゴや洋ナシのサイダー、グリーンフレッシュハーブ、オレンジの花や皮の香りがします。口に含むとジュシーで非常に軽く、上質で食欲をそそる酸味と繊細なタンニンが感じられます。



## Popcorn 2022

ポップコーン

品種：トラミナー / グリュナー・フェルトリーナー / ヴァイスブルグンダー / ウェルシュリースリング  
アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

緑の反射を伴う、濃い黄色。軽い酵母のヘイズがあります。繊細で還元的なポップコーンの香り、非常に生き生きとした黄色の果実の風味、軽やかでありながら驚くほど力強く、若々しくコンパクトなストラクチャー。レスと粘土の土壌より丁寧に手積みにて収穫。自然酵母にてスキンコンタクト発酵、ステンレスタンクとニュートラウオークにて熟成。ノンフィルター。



## Toast Hawaii 2020

トースト ハワイ

品種：ソーヴィニオン・ブラン /

アルコール度数：12.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

葡萄は手摘みで選別され収穫。マッシュ酵母で自発的に発酵。マセラシオンのプレスされ、比較的濁った状態でコンタクトタンクで1年間熟成されました。ろ過無添加。詰め時に最小限添加されました。黄色いアップルなどの果物、スパイスやブリオッシュ、ミネラルリッチな香りに果実味、上質なタンニン、クリーミーな舌触り。2種類のアロマティックな葡萄品種と、特別な土壌のテロワールが表現された魅惑的な白ワイン。



## Steinrot 2020

シュタインロート

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数 12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,000円（税別）

ブドウの木はリーデシュタインベルクにあります。砂石灰レンガが特徴的な不毛の急斜面です。ブドウは小さく、ゆるやかで凝縮感があります。ブドウを压榨し、開放発酵槽で自然発酵させます。大樽にて熟成、熟成後は無濾過で充填。色濃度の高い濃いガーネットです。味わいは濃厚で、クリアだが非常によく溶け込んだタンニンと生き生きとしたニュアンスが食欲をそそる余韻が続く。



## Neuland Welschriesling 2021

ノイランド ウェルシュリースリング

品種： ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：12.2%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,100円（税別）

スパイシーでフレッシュな香り、青りんご、柑橘類、非常に軽く、生き生きとしていて、フレッシュでキレのあるミネラル感。テロワールの特徴がよく出ている素晴らしいエントリーレベルのワインです。土壌：砂質土壌、樹齢20年以上の中古木（アルテレーベンとまではいかない）のブドウを使用醸造はブドウはやさしく、全房でプレスされ、マストは濁った状態でスチールタンクにて発酵。2月まで澱とともに静置され、無濾過でボトリングされます。



## Profund Traminer 2017

プロフンド ترامイナー

品種： ترامイナー 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,100円（税別）

濃いゴールデン・イエロー。きわめて遅い収穫のため、非常に複雑な要素を含んでいます。スパイシーな松かさのような香り。バラや、マシュマロの上品なアロマが漂います。特に、エキゾチックなライチと様々なドライフルーツの共演はエキサイティングです。とても複雑で余韻も長くエレガント。ローム土壌の一番古い ترامイナーの畑より丁寧に選別して手摘みにて収穫。自然酵母にてステンレスタンクで発酵、瓶詰め時まで酵母とともに熟成。



## Vogelsang Sauvignon Blanc 2018

フォーゲルサンク ソーヴィニヨン・ブラン

品種： ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,500円（税別）

緑がかった光を放つ若々しい黄色。スモーキー、ミネラル、上質なスパイシーさ、エレガント。熟したカラント、繊細なグースベリー。コンパクトでクリスピー、パンチが効いていて、生き活きとしたジューシーさ、長い余韻。Vogelsangの畑は、最もやせた土地ですが、毎年エキサイティングなワインを生み出しています。ブドウは全房でプレスし、木製の大樽もしくはスチールタンクで、澱とともに長期熟成させた後、ノンフィルターで瓶詰めし、さらに数か月の瓶内熟成を経てリリースされます。土壌：石灰砂岩。

デュルンベルクはオーストリア、ヴァインフィアテル、ファルケンシュタイン村にあるワイナリーです。ワインメーカーのクリストフ・カーナー氏はヴァインフィアテル生まれの造り手で、この地方の優れたワインのポテンシャルを見出し、新たなヴァインフィアテルスタイルのワインを造るパイオニアです。デュルンベルクがあるヴァインフィアテル、ファルケンシュタイン村はオーストリアの他の有名ワイン産地と比べても特別な気候の環境にあります。夏は非常に暑い日中と夕方にはぐっと冷え込みます。これらはファルケンシュタインが高い標高にあるからです。これにより葡萄の実が糖分を蓄え、熟する過程がゆっくりと進み且つ、きりっとした酸が蓄えられます。同時にフェノール成分がゆっくりと、しかし確実に形成されていきます。その結果ワインは非常に高いアロマと、複雑でバランスの取れたクールでフレッシュ感のある味わいとなるのです。



## SAKURA Rosé 2021

サクラ ロゼ

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：2,500円（税別）

プレス後、果皮からの色素抽出と濃いアロマを得るために2～3時間スキンコンタクトを行い、その後ステンレスタンクで低温発酵します。ファルケンシュタイン地方で12世紀にはすでに存在していたワイン法のドキュメントと、美しい桜が描かれた特別仕様のラベルとなっています。桜を想わせる鮮やかなピンク色の外観に、赤いベリー系やチェリーの繊細ながら印象的な果実味と、いきいきとした酸が感じられます。ちらし寿司やエビのサンドイッチなどによく合う、春が待ち遠しくなる辛口ロゼ。

何世紀にもわたって、リヒテンシュタインという名前はヴァインフィアテル地方のヴィルファースドルフの町と密接に結びついています。ヴィルファースドルフのホーフケラライは、14世紀以来、家族経営です。ニーダーエスタライヒ州北東部にあるカールスベルクとヨハネスベルグのブドウ畑のある一族の先祖代々の邸宅、ヴィルファースドルフ城は、王室とその出身地とのつながりを物語っています。パノニア気候と石灰分を多く含む黄土土壌がブドウ畑のテロワールを特徴づけており、ユニークな冷涼気候のワインを生み出しています。2019年からはライタベルクとカンブタールの厳選された葡萄から素晴らしいワインを造っています。「ヘラヴィンガート」のピノ・ノワール、「カールスベルク」の新しいキュヴェとリースリング、グリュナー・フェルトリーナーDACを使用した若々しくフレッシュな「クロ・ドメヌ」、ロゼとツヴァイゲルト、エレガントで飲みやすいスパークリングワインなど、きめ細やかな構成の単一畑ワインライタベルク産のミネラルのブラウフレンキッシュとシャルドネは、国際的に認められた最高品質の起源を特徴とするワインを造るという私たちの主張を表しています。ニーダーエスタライヒ州にある新しい圧搾・発酵セラールと数世紀前からある地下貯蔵室で、キュヴェ、リースリング、グリュナー・フェルトリーナー、濃厚な赤ワインが少量ずつゆっくりと熟成され、素晴らしい構造と独特のヴィンテージの特徴が得られます。醸造学者ヨーゼフ・スタンヴォルを中心とした国際的に経験豊富なチームが、表現力と個性のあるワインを生み出しています。醸造は明確な哲学に従って行われます。丁寧な剪定から始めて、個性、産地、構造を備えたワインの基礎を作ります。土壌、ブドウの木、ワインの活力は私たちにとって重要です。より長いスキンコンタクトや自然発酵などの伝統的な手法が、私たちのワインのユニークなスタイルを豊かにしています。



## F.L. Premier Brut Non-Vintage

F.L. プレミア ブリュット

ノン ヴィンテージ

品種：リースリング 100%

アルコール度：13.5%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別）

KMW18の乾燥した暖かい気候にて手摘みにて収穫。除梗、短いスキンコンタクト、空気圧タンクプレスでプレス。ベースワインを16℃で発酵。瓶内二次発酵（2年）。ドサージュ8 gr/l。熟したレモンイエロー、非常に上質で繊細な香り、軽い桃のトーン、クリーミーでまろやかな味わい、上質なムース、熟した個性、長く続く。瓶内発酵2年。



## Herrnbauergarten Cuvée 2022

ヘルンバウムガルテン キュベ

品種：リースリング/グリュナー・フェルトリーナー

アルコール度：12.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：¥4,800円（税別）

ヘルンバウムガルテンでは何世紀にもわたってブドウ栽培が伝統となってきました。黄土の石灰質のより深い層で育ち、新鮮なリースリングとグリュナー・フェルトリーナーがここで熟し、パノニアの気候の影響によって形成されます。完全に健康な葡萄は、長時間の浸漬の後、部分的に自然発酵させ、使用済みのオーク樽で熟成させます。少し早めに収穫された新鮮なロットをブレンドすることで、ヘルンバウムガルテンらしい爽やかで多彩な風味が生まれます。



## Ried Karlsberg Cuvée 2021

リード カールスベルグ キュベ

品種：リースリング/グリュナー・フェルトリーナー

アルコール度：12.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,100円（税別）

リート カールスベルクのワインの純粋な風味の表現。石灰岩含有量が高く、深く肥沃な黄土土壌にある古いブドウの木は、ワインにストラクチャー、深み、フィネス、そしてパロックの芳香をもたらし、大陸パノニアの気候の影響によって形成されます。自然発酵（少量スキンコンタクト）と500リットルの樽での熟成。



## Ried Karlsberg

### Grüner Veltliner 2021

リード カールスベルグ

グリュナー・フェルトリーナー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度：12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

600年以上家族が所有するカールスベルクの単一ブドウ畑の深い黄土土壌で栽培された古いブドウの木。完全に健康で、高い酸構造を持つ厳選されたブドウ、一定の酸素添加を伴う伝統的な醸造、一部新しい500リットルのトノーを使用、細かい澱と共に熟成。



## Leithaberg DAC Chardonnay 2021

ライタベルグ DAC シャルドネ  
品種：シャルドネ 100%  
アルコール度：14.1%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,000円（税別）

最高のサンクト・マルガレーテンのブドウ畑から収穫されます。貝殻石灰岩と石英の含有量が高いため、ワインに多くの構造、優雅が与えられます。有機的に管理されたブドウ畑から厳選して手摘みし、一部自然発酵で非常に穏やかな発酵を500Lのトノーで行い、慎重に1年間熟成させます。500年の歴史を持つホーフケラーライのセラーでは、独特の構造を持つワインが生み出されます。



## Ried Karlsberg Riesling Reserve 2020

リード カールスベルグ  
リースリング レゼルヴ  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：12.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,700円（税別）

深い黄土土壌のカールスベルグは600年以上家族により大切に管理されています。厳選された良好な酸味を持つ健康的な葡萄を選別し、500Lの使用済みの樽で発酵、500年前のセラーにて長期熟成。



## Ried Karlsberg Riesling Privat 2019

リード カールスベルグ  
リースリング プリヴェト  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：13.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：10,300円（税別）

深い黄土土壌のカールスベルグは600年以上家族により大切に管理されています。酸度が高い健康的な葡萄を選別し、500Lの新樽で自然発酵、500年前のセラーにて上質な酵母と共に長期熟成。



## Rosé 2021

ロゼ  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度：12.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,500円（税別）

カールスベルグとヨハネスベルグの比較的若い樹より収穫。手摘みにて収穫。酸のバランスの良い健康的な葡萄にてマセレーションせずに圧搾し、低温発酵。上質な澱と共に熟成。ツヴァイゲルトの上質な果実感と心地よい酸味が特徴のロゼワイン。



## Ried Herawingert Pinot Noir 2021

リード ヘラウィングート  
ピノ・ノワール  
品種：ピノ・ノワール100%  
アルコール度：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,000円（税別）

ピノ・ノワールは世界で最も高級で最も高価な赤ワインの一つです。ヘラヴィングートは1000年にわたり、ライン渓谷で最も重要なブドウ園の一つです。大きな山脈の麓、貴重な粘板岩と石灰岩の土壌で、ミネラルと力強い葡萄が熟します。厳選された手摘み、フレンチバリックとトノーでの熟成。



## Ried Herawingert Pinot Noir Grosse Reserve 2020

リード ヘラウィングート  
ピノ・ノワール グローセ レゼルヴ  
品種：ピノ・ノワール100%  
アルコール度：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：20,900円（税別）

ピノ・ノワールは世界で最も高級で最も高価な赤ワインの一つです。ヘラヴィングートは1000年にわたり、ライン渓谷で最も重要なブドウ園の一つです。大きな山脈の麓、貴重な粘板岩と石灰岩の土壌で、ミネラルと力強い葡萄が熟します。厳選されたディジョンクロウンの葡萄をフレンチバリックとトノーでの熟成。

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います。アフターは繊細な果実味が長く口に残ります。

# ZAHHEL Zahel / ツァーヘル

## ウィーン

ツァーヘル家のワイナリー（ホイリゲ=居酒屋）は1766年マリア・テレジアによって「マウワー」の小学校として建てられました。3世代にわたってワイン造りを行ってきたツァーヘル家は、わずか0.5ヘクタールの畑から、ホイリゲは4つのテーブルから始まりました。今日リチャード・ツァーヘルはマウワーでワイナリーとホイリゲを営み、ウィーンで最も有名な畑ヌスベルクやオーバラ、シーバリングなどの15haの畑を所有し、ウィーンで唯一全てのワイン生産地に畑を所有する有名なワインメーカーとなりました。ウィーンはわずか20キロメートルの広さしかありませんが、土壌や気候条件に重要な違いがあります。ヌスベルクやピーサンベルクはドナウ河の影響を受ける一方、ウィーンの南にあるマウワーやオーバラは大陸性気候の影響を受けます。これらの違いによりツァーヘルでは独特の個性を持つワインを造ることができるのです。彼が得意とするウィーン伝統的なワインである「ゲミシュターサッツ」は長い間、ウィーンの居酒屋「ホイリゲ」でのみ売られてきましたが、2003年よりリチャード・ツァーヘルがマーケットに売り出したことにより「ミスター ゲミシュターサッツ」と呼ばれています。「ゲミシュターサッツ」とは混植混醸のワインでテロワールをクリアに反映します。シンボルであるワインのロゴ「バタフライ蝶」は自然なブドウ栽培を象徴しています。



## Blanc de Blancs Brut Nature Gemischter Satz 2020

ブラン デブラン ブリュット ナチュラル

ゲミシュターサッツ

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数 12.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

品種：シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、ノイブルガー、トラミナー。土壌：砂質、スレート、ドルミット石灰岩。畑はマウラーベルク（リード・クロイスベルグ）。手摘みにて収穫。24時間スキンコンタクト、1200Lのオーストリア産ストックンガーオーク 自然発酵、熟成：ストックンガーの樽にて6ヶ月間澱とともに発酵、その後、24ヶ月瓶内発酵、デゴルジュマンは2022.7.26、デゴルジュマンはツァーヘル シャルドネ ドルミットカルク 2018を使用。このスパークリングワインは、ウィーンの南西の角にある古いブドウの木から醸造されます。海拔400メートルで栽培されたこのフィールド ブレンドには、7種類の品種が含まれています。この地域の石の多いテロワールと、ワインの澱の上での長期熟成により、シャンパーニュを連想させる素晴らしく、ほのかにスパイシーな特徴が表現されています。



## OMA Pet Nat Gemischter Satz 2022

オーマ ペット ナット ゲミシュターサッツ

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：12.0%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別）

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ピノ・グリ、ノイブルガー、ゲヴールツトラミネール、フルミント。土壌は石灰岩。手摘みにて収穫。熟成：除梗後、プレスにて18時間のスキンコンタクト。自然発酵（古いフレンチオーク）ののち、細かな澱と共に、6か月静置。でゴルジュマンなし。ZahelのOMAシリーズは、ワイナリー・ツァーヘル共同設立者であり、いままホイリゲで現役で働いているイルムヒルデ・ツァーヘルを称えるために作られたワインです。ラベルに描かれた花の絵は、彼女の孫たちからのプレゼント。受け継がれる家族の伝統、多世代にわたる協力関係から生まれる豊かさを反映しています。



## OMA Gemischter Satz 2022

オーマ ゲミシュターサッツ 2021

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別）

土壌はドロマイト石灰岩を母岩とする、砂質ローム。手摘みにて収穫。除梗後、破碎し、プレスにて12時間のスキンコンタクト。自然発酵ののち、細かな澱と共に、6か月静置。ツァーヘル家のオマシリーズは、ツァーヘル家の創業の一員でもあり、いまだ現役でツァーヘルのホイリゲで忙しく働いているイルムヒルデ・ツァーヘルへのオマージュとして作られたワインです。エチゲットを飾る紫色の花は、彼女の孫が描いたおばあちゃんへのプレゼント。このラベルは自然への敬意、世代間の温かい関係をあらわしています。



## Ein wildes Gläschen Grüner Veltliner 2022

アイン ヴィルデス グレースヒェン

グリュナー・フェルトリーナー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.2%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,100円（税別）

ウィーン、グロースラーゲ、ラアエアベルク、ゴールドベルクの畑は鉄分を多く含む砂利とレスの土壌。手摘みにて収穫。36時間のスキンコンタクト、自然発酵、ステンレススチールタンクで6か月シュールリー、使用済みの225リットルのオーク樽を使用。ツァーヘルの「アイン・ヴィルデス・グレースヒェン」シリーズは、お気に入りの畑のブドウを使い、人的介入を最低限にして作ったナチュラルなワインです。このグリュナー・フェルトリーナーはウィーンで最も小さな区画であるオーバラの、古樹のブドウから作られています。鉄分を多く含む、氷河期の砂利がテロワールを支配し、ワインに独特のスパイスとミネラルを与えています。



## Demeter Ein kleines Fass Rotgipfler 2022

デメター アイン クライネス ファス  
ロートギプフラー  
品種：ロートギプフラー 100%  
アルコール度数 12.8%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,000円（税別）

アイン・クライネス・ファス(ドイツ語で一つの小さな樽の意味)は少量生産シリーズの一つです。ブドウはグンボルツキルフェンにあるもっとも古い区画にあるリード・ウィーゲという、標高270mの単一畑で収穫されます。この地区の土壌はドロマイト(苦灰石)石灰岩を母岩とし、表層部に大きな砂岩があることが特徴です。低温(12℃)で10日間スキンコンタクトを行い、果汁を優しくプレスしたあと、天然酵母のみで自然発酵させます。発酵後、6年使用のオーストリアのシュトッキンガー※の樽で12か月熟成し、無清澄、無濾過で瓶詰めされます。



## Demeter An Amphora Gemischter Satz 2021

デメター アン アンフォラ ゲミシュターサッツ  
品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）  
アルコール度数：13.1%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,600円（税別）

品種：グリューナー・フェルトリーナー、リースリング、シャルドネ、ノイブルガー、ピノグリ、ピノブラン、ゲヴェルツトラミネール、ツィアファンドラ、ロートギプフラー、グリューナー・シルヴァーナ、オレンジトラウベ、ローター・フェルトリーナー、セムリング88。手摘みにて収穫。有名なウィーンのヌスベルグの丘にある、リードプロイセンという標高320mの単一畑から収穫されます。この地区の土壌は石灰岩を母岩とし、表層部に大きな砂岩がある事が特徴です。低温発酵(12°C)で4日間スキンコンタクトを行い、優しくプレスした後、果汁は天然酵母のみで自然発酵を行います。発酵後、イタリア製のアンフォラで12か月熟成し、無清澄、ノンフィルターでボトルングされました。



## Gemischter Satz Ried Kaasgraben Nussberg DAC 2018

ゲミシュターサッツ  
リード カースグラベン ヌスベルグ DAC  
品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）  
アルコール度数：13.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,200円（税別）

品種：リースリング、ツィアファンドラ、ロートギプフラー、ノイブルガー、グリューナー・フェルトリーナー、オレンジトラウベ、フルミント、セムリング88、ローター・フェルトリーナー、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール。このワインは私たちの畑の中では最も街中にある、リード・カースグラベンという畑で収穫されました。ここは、ドナウ川に対して西向きの畑で、周りを住宅に囲まれています。ここは、正確には有名なヌスベルグではありませんが、ヌスベルグの地区にあり、標高360mの少し小高い丘にあります。この地域の土壌の特徴はフリッシュと呼ばれる独特の砂岩で、下層の岩盤はヌスベルクと同じ石灰岩です。15年前、この畑にブドウを植える際、グンボルツキルフェンクローンを選別し、13種類の異なった品種を無造作に植えました。18時間の低温(12℃)での醸しの後、果汁はプレスされ500ℓのオーストリア・オーク(シュトッキンガー)で天然酵母のみで自然発酵を行います。パトナージュすることなく、細かな澱とともに8か月熟成した後、ボトルングされます。



## Demeter Ein kleines Fass Neuburger 2022

デメター アイン クライネス ファス ノイブルガー  
品種：ノイブルガー 100%  
アルコール度数 11.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,000円（税別）

リード・グロイスベルグの畑はドロマイト・ライムストーンの土壌。手摘みにて収穫。オーストリア産古樽にて12ヶ月熟成。アイン・クライネス・ファス(ドイツ語で一つの小さな樽の意味)は少量生産シリーズの一つです。オーストリア国外では珍しい品種で、ウィーン南西部の一角にある、樹齢60年の有名なクロイスベルグという単一畑でつくられました。この地域の土壌は混じりけのないドロマイト・ライムストーン(苦石を含む石灰岩)で、下層部は砂岩からなります。ニュートラルな樽で8度の温度下で8日間のマセラシオンを行い、果汁をプレスし、20度で自然発酵を行いました。天然酵母のみを使用しています。12か月間フレンチバリック(8年物のChassin社製)で熟成させてから瓶詰めを行っています。



## An Amphora Gewürztraminer 2020

アン アンフォラ ゲヴェルツトラミネール  
品種：ゲヴェルツトラミネール 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,000円（税別）

グロースラーゲ マウラーベルグ(リード・カドルツベルグ)の畑は砂質、ローム土壌、ドルミット石灰の土壌。手摘みでにて収穫。発酵は72時間スキンコンタクト、320Lのアンフォラ 自然発酵。熟成は10ヶ月澱とともに320Lのハンドメイドクレイのアンフォラ。ウィーン南西部の小さなブドウ畑で生産されたこのゲヴェルツトラミネールは、タヴァ社の320リットルアンフォラでの醸造に適しています。この畑のテロワール、ミネラルが特徴的です。スキンコンタクトの3日間、細かい澱の上での10か月の熟成により、このアロマティックな品種に構造と興味深い対比がもたらされます。



## Ein wildes Gläschen Rot 2019

アイン ヴィルデス グレースヒェン ロート  
品種：サンクトラウレント、ブラウフレンキッシュ、ロートブルガー(ツヴァイゲルト)、メルロー  
アルコール度数：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,000円（税別）

ウィーン、マウラーベルグ セッツェンの畑はドロマイト石灰岩を含む、砂質ロームの土壌。手摘みにて収穫。発酵：70%を除梗し、30%は全房。ステンレススチールタンクで3週間の自然発酵、500リットルのオーストリア、シュトッキンガーの樽、使用済みの225リットルのフレンチバリックにて24か月熟成。ツァーヘルの“アイン・ヴィルデス・グレースヒェン”シリーズは、お気に入りの畑のブドウを使い、人的介入を最低限にして造ったナチュラルなワインです。このキュヴェは、ウィーンの南西の端にある畑の、古樹のブドウから作られています。石灰分を多く含む土壌は繊細で個性のある赤ワインに最適です。



## Antares Grande Reserve 2017

アンタレス グランデ レゼルヴ

品種： サンクトラウレント 50%、ロートブルガー  
(ツヴァイゲルト) 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン  
20%、メルロー 10%

アルコール度数：13.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円 (税別)

土壌は砂質のローム土壌とドロマイトのライムストーン。マウラーベルグのリードセツェンとライテン。手摘みにて収穫。2週間スキンコンタクト自然酵母にて自然発酵。500Lの樽にて。繊細な澱と共に225Lの古い樽にて24ヶ月熟成。



## Weinlaubenhof Kracher / ワインラウベンホフ クラッハー ブルゲンランド ノイジードラーゼー イルミッツ

クラッハー醸造所は世界トップクラスの甘口ワインの生産者です。アロイス クラッハーは1981年に父親（ルイス）よりワイン醸造所を受け継ぎました。当初、セーヴィンケル地域の甘口ワインは世界最高級品に引けを取らないと主張していた彼の頑固さを笑うものもありました。しかし、80年代後半より徐々に国内で高く評価されるようになり、1991年には今世紀最良の評価を得、国内外での地位を確立しました。現在、ゲアハルト クラッハーがワイナリーの代表として切り盛りしています。世界的に有名なワイナリーに数えられることによるプレッシャーはありますがワイナリーの代表としての責任、精神面、能力、妥協しない意志を父より引き継ぎ、最高級のワインを造る為、日々、努力しています。33haの所有畑にはウェルシュリースリング、シャルドネ、トラミナー、ピノグリ、ショイレーベ、ヴァイスブルグンダー、ツヴァイゲルト、ブラウフレんキッシュ、等が植えられています。甘口ワインに関しては、2つの製法を採用。500から3000Lのアカシア樽でゆっくりと発酵させることによりアルコール分が比較的低く、残留糖分が高いのが特徴。爽やかでフルーティーな味味を実現。この製法をZwischen den Seen(湖の間)と呼んでいます。伝統を守りつつも、クラッハーは世界の甘口ワインを研究し、特にソーテルヌワインに敬意を表した製法であるNouvelle Vague(ヌーベルバグ)は上品なバリック樽で熟成したシリーズで世界に通用する実力を示しています。



### Brut Rose Non-Vintage

ブリュット ロゼ ノン・ヴィンテージ

品種：シャルドネ 30%、ヴァイスブルグンダー 30%、ツヴァイゲルト 40%  
アルコール度数：11.4%  
ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,000円（税別）

2018年9月にデゴルジュされた、ピノブラン、シャルドネ、ツヴァイゲルトのアッサンブラージュされたこのワインは2016年、2015年、2013年の収穫したワインをブレンド。バリックとステンレスタンクで醸造され、フルーティでまろやかでありながらもフレッシュなスパークリングワインで、口当たりが良く、余韻にフレッシュさが残ります。ドサーージュは1998 ヴェルシュリースリング TBA No 7。



### Pinot Gris Reserve 2021

ピノ グリ レゼルヴ

品種：ピノ・グリ 100%  
アルコール度数13.6%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,800円（税別）

醸造は大樽で発酵、7ヶ月間熟成。上質な木のスパイスが効いた果物、心地よいローストのアロマ、エレガントで熟したトロピカルフルーツ。繊細な酸味とフレッシュな果実味のニュアンス。



### Auslese Cuvée 2022

アウスレーゼ キュベ

品種：シャルドネ 60%、ウェルシュリースリング 40%  
アルコール度数：10.0%  
白ワイン 甘口 375ml  
参考上代：2,900円（税別） **Sold Out**

土壌は砂質土壌。ステンレスタンクで発酵、14ヶ月熟成。輝きのある黄金色。繊細な蜂蜜のアロマやバニラ、熟したリンゴの香りが広がります。濃縮感のある柔らかい果実味を感じ、上品な甘味と酸味のバランスが良い甘口ワイン。



### Auslese Zweigelt 2022

アウスレーゼ ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：11.0%  
赤ワイン 甘口 375ml  
参考上代：2,900円（税別） **Sold Out**

古いバリックで発酵、5ヶ月熟成。淡いチェリーレッド。ドライアプリコットの香り、花のニュアンス、オレンジの皮の後に繊細な香り、イチゴの香り。ジュースーで良質な赤ワインの特徴、繊細なタンニン、繊細な蜂蜜のタッチ、ダークベリーニュアンス、ブラックベリーのコンフィと上質なハーブスパイス。



## Beerenauslese Cuvée 2020

ベーレンアウスレーゼ キュベ

品種：ウェルシュリースリング 60%  
、シャルドネ 40%  
アルコール度数：11.0%  
白ワイン 極甘口 375ml  
参考上代：4,800円（税別）

90%ステンレスタンク、10%バリックで熟成、発酵は28ヶ月。白桃とハニーマロン、口に含むとみかん、柑橘系の果物、熟した黄桃、エレガントなテクスチャー、余韻は非常に長い。



## Beerenauslese red Roses 2021

ベーレンアウスレーゼ レッド ローズィズ

品種：ローゼン・ムスカテラー 100%  
アルコール度数：9.5%  
赤ワイン 極甘口 375ml  
参考上代：5,900円（税別）

1/3は新樽、2/3使用済み樽で熟成、12ヶ月。エレガントなチェリーレッド、花の香り、ハイビスカス、砂糖漬けのオレンジの皮、口に含むと熟したプラムの香り、ほのかにイチゴの香り、非常にエレガントなテクスチャー、繊細にペッパーの香り、完璧なバランスと驚くほどの余韻。



## Ice wine 2020

アイスワイン

品種：ムスカテラー、ノイブルガー、ピノ・グリ  
アルコール度数：11.5%  
白ワイン 極甘口 375ml  
参考上代：4,500円（税別） **Sold Out**

ステンレスタンクで4ヶ月発酵。明るい黄金色。草原のハーブの花束、核果実とライチの繊細な香り。味わいは、フレッシュで活気に満ち、パイナップルのニュアンスがあり、フィニッシュにはトロピカルフルーツの香りが加わり、後味にほのかな蜂蜜の香り。



## Trockenbeerenauslese NV

トロッケンベーレンアウスレーゼ  
ノンヴィンテージ

品種：ウェルシュリースリング 55%  
シャルドネ 40%、トラミナー 5%  
アルコール度数：11.0%  
白ワイン 極甘口 187ml  
参考上代：3,000円（税別）

このワインはいくつかのヴィンテージのブレンドで、バリックと大樽での発酵、熟成。明るいイエローゴールド。オレンジのコンポート、強烈な蜂蜜のタッチ、上質な貴腐菌のスパイス、かなり控えめなブーケ。ジューシーでエレガント、上質なドライフルーツの香り、余韻はミディアムの長さ。

# HARETER

## Hareter / ハレタ

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ヴァイデン アム ゼー

ハレタの家族はオーストリア ブルゲンランド、ノイジードラーゼ、湖の美しい街、ヴァイデン・アム・ゼーに1725年より農家として居を構えていました。世代が受け継がれて行く中で徐々に有機栽培を行い、現在のトーマスとクラウディアの手により有機ブドウの栽培に移行しました。トーマスは1996年にクレムスの栽培学校を卒業後、両親とともに時間をかけブドウ栽培へとシフトし、彼に受け継がれ、2006年にオーガニック農業に切り替え、2009年より認証を取得しています。



### Pet Nat DODO 2022

#### ペット ナット

品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数 10.9%  
ロゼ ペティアン 辛口 750ml  
参考上代：3,800円（税別）

クラナヴィッツル畑は樹齢24年。丁寧に手摘みにてピノ・ノワールを収穫。全房でプレス。プレスした果汁（マスト）の中にも一部ぶどうを加えます。ステンレス・スチールタンクで、イーストなしで発酵、無濾過、亜硫酸無添加のワインはスパークリング用ボトルに移し替え、王冠で栓をします。無添加での瓶内最終発酵ののち、冬にデゴルジュマンを行い、再び王冠で打栓。



### Pet Nat 2022

#### ペット ナット

品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数 10.9%  
ロゼ ペティアン 辛口 750ml  
参考上代：4,400円（税別）

28年前より所有するローゼンベルグにある不毛な砂利土壌の畑より丁寧に手摘みにてピノ・ノワールを収穫。全房でプレス。プレスした果汁（マスト）の中にも一部ぶどうを加えます。ステンレス・スチールタンクで、イーストなしで、前発酵が始まり、その後、本発酵を経て、無濾過、亜硫酸無添加のワインはスパークリング用ボトルに移し替え、王冠で栓をします。無添加での瓶内最終発酵ののち、冬にデゴルジュマンを行い、再び王冠で打栓。



### Root Weiss

#### ルート ヴァイス

品種：シャルドネ / ノイブルガー  
アルコール度数：10.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,900円（税別）

樹齢27年以上の不毛の砂利土壌とローム質の下層土のブドウ畑。シャルドネ、ノイブルガーのブドウは手作業で選別され収穫されました。自然発酵でスキンコンタクト4日間。マロラクティック発酵と熟成は大樽で行われました。醸造時はSO2無添加、瓶詰め時に少量添加。ノンフィルター。



### Naturburch 2022

#### ナチュアブルヒ

品種：ヴァイスブルグンダー / ソーヴィニオン・ブラン  
アルコール度数：10.8%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,900円（税別）

不毛な砂利土壌の35年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。それぞれスキンコンタクトをし、自発的に発酵。上質な酵母の上で5ヶ月熟成、その後、ステンレスタンクに移動し熟成。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



### Pinot Blanc Hippo 2023

#### ピノ・ブラン ヒッポ

品種：ピノ・ブラン 100%  
アルコール度数：10.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,600円（税別）

不毛な砂利土壌の35年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。それぞれスキンコンタクトをし、自発的に発酵。上質な酵母の上で5ヶ月熟成、その後、ステンレスタンクに移動し熟成。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



### Welschriesling Ostrich 2023

#### ウェルシュリースリング オーストリッチ

品種：ウェルシュリースリング 100%  
アルコール度数：10.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,100円（税別）

石灰質の砂利土壌とローム質の下層土壌を持つ樹齢 22 ~ 36 年のブドウ畑。ウェルシュリースリングのブドウは手作業で収穫され、収穫時に直接選別されます。ブドウは除梗され、足で軽く潰されます。1日のスキンコンタクト。発酵は自然に行われました。ウェルシュリースリングは上質酵母で6ヶ月熟成。ノンフィルター。



## Chardonnay ohne 2019

シャルドネ オーネ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度数：11.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

35年前のクラナヴィッツル畑-不毛な砂利土壌とローム質の下層土。ブドウは手作業で選択的に収穫され、発酵はマッシュの上で自発的かつオープンに行われました（23日間）。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵をし使用済みの500リットルの樽で熟成。ろ過されずに瓶詰めされました。



## Rose 2022

ロゼ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.1%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,800円（税別）

ローム質の下層土のある19から22年以上前のブドウ畑。ブラウフレンキッシュ(100%)のブドウは手作業で選別され収穫されました。発酵はステンレスタンク、6ヶ月ステンレスタンクで熟成。



## Root Rot 2020

ルート ロート

品種：ブラウフレンキッシュ 90% / サンクトラウレント 10%

アルコール度数：9.4%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,700円（税別）

不毛の砂利土壌とローム質の下層土のある20年以上前のブドウ畑。ブラウフレンキッシュ(90%)とサンクトラウレント(10%)のブドウは手作業で選別され収穫されました。発酵はオープンステンレスタンク、マッシュ静置時間：4日。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵は大きな木製の樽で行われました。



## Naturschönheit 2021

ナチュアションハイト

品種：ツヴァイゲルト 60% / サンクトラウレント 40%

アルコール度数 12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

ツヴァイゲルトは不毛な砂利土壌の18年目の畑。サンクトラウレントは砂利の土壌とローム質の下層土から成る13年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。果汁の循環はステンレススチールタンクで、一部空気式で行い、一部、オープンヴァット(開放槽)でマニュアルで行いました。マセラシオン期間は18日間。マロラクティック発酵及び熟成は大型の木製の樽で行いました。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



## Pinot Noir Seahorse 2020

ピノ・ノワール シーホース

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：--%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別）

砂利質土壌とローム質の下層土を持つ樹齢24年のブドウ畑。ピノ・ノワールのブドウは厳選して手作業で収穫されました。ピノ・ノワールは全房発酵（16日間の浸軟、手動マッシュ循環）、自然のMLFは大樽で熟成。ノンフィルター。



## Blaufränkisch Fugu 2021

ブラウフレンキッシュ フグ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：--%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

ツァイゼルベルク地区の不毛で石灰分が豊富な砂利土壌の樹齢24年のブドウ畑。ブラウフレンキッシュのブドウは厳選して手作業で収穫されました。全房発酵にて21日間。自然のMLF。500リットルの樽にて熟成。ノンフィルター。

ノイジードラーゼーのワイン地帯に19ヘクタールの畑を持っていますが、2006年の時点ですでにオーガニック農法としての認証はもっており、2011年にビオディナミ認証を取得しました。2011年からリスペクト認証のメンバーとなりました。そして、パンノービレグループの創設者の一員です。（パンノービレはゴルスに拠点を置く、それぞれのヴィジョンを持った9つのワイナリーのグループ。）彼はワインメーカーとして伝統的なワイン造りを行い、且つ、ビオディナミの方法で行う事、それを生き方と調和させることが個人的なゴールだと思っています。簡単に言えば、よいワインを作ることです。もちろん、2005年に私がワイナリーのメンバーに加わったとき、父はすべての知識を私に教えてくれました。パンノービレの共同創設者として、父は私に3つのアドバイスをくれました。1つは、自分の道を行け、2つめは、そして自分と同じ考え方の仲間とその道をすすめ、3つ目は常に自然を大切に、敬意を払えというものでした。父のアドバイスに従いつつ、自分自身の農業に対するアプローチの仕方を模索するようになりました。そして、それをビオディナミのアプローチに見出したのです。そして、ビオディナミのパイオニアである、アンドリュウ・ローランドから深く理解することを学びました。2007年から自分の畑とセラーに新しい方法を取り入れ始めました。成長を見守りながら、父は私を信頼して、ワイナリーを私の手にゆだねてくれたのです。



## Pet Nat OMG white 2023

ペット ナット OMG ホワイト

品種： ショイレーベ 50% / マスカット・オットネル 50%

アルコール度数 10.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：5,100円（税別）

この地域で銘醸畑である、アルテンベルグ、ゴールドベルグ、ガバリンザから収穫されます。クランベリーやバニラの香り。口を含むとフレッシュな苳。後からルバーブ、ベリーの程よい苦味が全体を引き締めます。フルーツの旨味が爆発したエキサイティングなペティアン。2023年9月に手摘みにて丁寧に収穫。2時間マセラシオンののち、やさしくプレス。ステンレスタンクと使用済みのタンクで自発的に発酵、程よいタイミングで瓶詰め。



## Pet Nat OMG Rosé 2023

ペット ナット OMG ロゼ

品種： サンクトラウレント 100%

アルコール度数 10.0%

ロゼペティアン 辛口 750ml

参考上代：5,100円（税別）

サンクトラウレントはこの地域で銘醸畑である、アルテンベルグ、ゴールドベルグ、ガバリンザから収穫されます。クランベリーやバニラの香り。口を含むとフレッシュな苳。後からルバーブ、ベリーの程よい苦味が全体を引き締めます。フルーツの旨味が爆発したエキサイティングなペティアン。2023年9月に手摘みにて丁寧に収穫。2時間マセラシオンののち、やさしくプレス。ステンレスタンクと使用済みのタンクで自発的に発酵、程よいタイミングで瓶詰め。



## Welschriesling 2022

ウェルシュリースリング

品種： ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

手摘みにて丁寧に収穫。フットプレスした後6時間スキンコンタクト、その後、優しくプレス、使用済みの500Lのタンクで自発的に発酵。ステンレスタンクで熟成。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSo2添加。色は緑の反射で鮮やか。緑のライムと白い花が香るフルーティーでスパイシーな香り。フルーティー、リンゴのフレッシュでみずみずしい味わいとスパイシーさのバランスが素晴らしい。味わい深く、エレガントで、心地よい酸味。



## Muskat Ottonel 2022

マスカット・オットネル

品種： マスカット・オットネル 100%

アルコール度数：11.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別）

収穫は2022年8月25日、丁寧に手摘みにて収穫。優しくフットプレスをし、3時間マセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵。3月下旬まで大樽にて熟成。ノンフィルターにて瓶詰め。最小限の硫化。マスカット・オットネルはブルゲンランド州では良く知られている品種。香りが豊かで軽いタッチのワイン。砂質ローム土壌、わずかに石灰質が混じる砂利を含むリードライタッカーから収穫された葡萄はこの地域の特徴を表現しています。



## Zu Tisch weiß 2022

ツウ ティッシュ ヴァイス

品種：ノイブルガー 45% / ソーヴィニヨン・ブラン 35% / ショイレーベ 20%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,600円（税別）

ドナウ段丘の砂利、石灰岩を含む、砂質のローム土壌、ピノ・ブランとノイブルガーは木製の樽とスチールタンクで自然発酵、ソーヴィニヨン・ブランとショイレーベはマッシュの上で10日間発酵。充填するまで細かい澱とともに熟成。瓶詰めまで硫黄の添加を最小限に抑え、ろ過を行いません。このワインの名前、Zu Tischとは、ドイツ語で『ごはんですよ！テーブルにつきなさい』という意味。



## Weißburgunder Goldberg 2020

ヴァイスブルグンダー ゴールドベルグ

品種：ヴァイスブルグンダー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,500円（税別）

1994年に植えたゴールドベルグ畑、ドナウ河川の段丘砂利、ライムストーンを含む砂ローム土壌。ヴァイスブルグンダー 100%。2020年の9月に手摘みで収穫。フットプレス。500リットルの大樽で14か月間静置し、瓶内でエネルギーを蓄えます。エレガント、クリーミー、少なくとも10年の貯蔵の可能性。いくつかのハーブと繊細な蜂蜜のタッチは、良いミネラルと非常に細かい食感と口蓋に自分自身を提示します。ここでは、このワインが本物のパンノビレである理由を理解することができます。また、パンノニアの起源とこれらのワインの特別な価値(高貴、ノビレ)を表現しています。



## Chardonnay Exempel 2021

シャルドネ エグゼンペル

品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,500円（税別）

リード ゴールドベルグ、畑は涼しい場所、石灰岩とドナウテラス砂利。シャルドネ 100%。2021年9月に手摘みで収穫。ストックンガー製の1500Lの木樽にて皮と共に発酵、7時間後に压榨、一度、アンフォラに移し、その後、500Lと228L樽に移動。細かい酵母と9ヶ月間成熟。ノンフィルター。



## Traminer 2021

トラミナー

品種：トラミナー 100%  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,900円（税別）

ゴルスにあるシュピーゲル畑とファーツベルク畑。トラミナー 100%。手摘みで収穫。開放ステンレスタンクで皮と一緒に14日間自然発酵、500リットルの樽で8ヶ月熟成、ノンフィルター。充填前に最小限の硫黄使用。



## Rosé 2022

ロゼ

品種：サンクトラウレント 60% / ブラウフレンキッシュ 40%  
アルコール度数：12.0%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,900円（税別）

収穫は2021年9月初旬、丁寧に手摘みにて収穫。優しくフットプレスをし、2.5時間マセラシオン後、500ℓ木樽にて自然発酵。酵母とともに4ヶ月寝かし、1000mlのアンフォラに移動。ノンフィルターにて瓶詰め。最小限の硫化。フレッシュなストロベリー、ラズベリー、ほんのりとチェリーの香りが強く広がります。濃厚な口当たりで、パーベキューで焼いたチキンやポークとよく合います。



## Cuvée spéciale 2021

キュベ スペシャル

品種：ブラウフレンキッシュ / ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール / レースラー  
アルコール度数：12.4%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,900円（税別）

手摘みにて丁寧に収穫。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSo2添加。ツヴァイゲルトのフレッシュでベリー系のニュアンスとブラウフレンキッシュの黒すぐりや程よいタンニンのバランスが取れた何度も飲みたくなるフルーティな赤ワイン。温度を低めに設定し、お召し上がりください。



## Blaufränkisch Astral 2020

ブラウフレンキッシュ アストラル

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.8%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

ノイジードラーゼーのブラウフレンキッシュの銘醸畑、ガバリンザ、サルツベルグとウンガーベルグより収穫、土壌は粘土と黄土の土壌。木樽にて自然発酵、マセラシオン14日間、熟成は500Lのオーク樽にて15ヶ月。冷涼でフレッシュさが特徴のブラウフレンキッシュ。ブラックカラント、ミント、チェリー、ハーブ。味わいは濃く、スパイシーで、繊細で、美しいタンニン、美しい甘さ。



# Arachon T.FX.T / アラホン・ティー・エフェックス・ティー

ブルゲンランド ミッテルブルゲンランド ピンカフェルド

セメス家、F.X.ピヒラー家、テメント家のワイン造りのエキスパートたちは、「アラホンT.FX.T」というビジョンのもと、互いのノウハウや経験を生かしながら上質のオーストリア赤ワインを造り上げました。そしてブラウフレンキッシュの産地を代表する国際レベルの品質を誇る高級赤ワインの生産量を増やし、競争力をつけることができました。

ワイナリーのあるホリションは何世紀も前から伝統的な赤ワインの産地として知られています。1540年頃には「アラホン(古スラブ・スロベニア語で「オークのそばにある」の意)」と呼ばれていました。土壌は粘土や砂を含み、ところどころに「ライタカルク」と呼ばれるこの地方特有の石灰砂岩から生まれた石灰華段丘が見られます。

土壌の貯水性が高いほか、近くのノイジードラー湖から暖気の影響を受けるなど、まさにブラウフレンキッシュの栽培条件が整った理想的な土地です。「ブラウフレンキッシュの里」と呼ばれるホリションは、東ヨーロッパの大陸性気候の影響を最も受けやすい地域です。北部・南部・西部に連なる小高い丘に囲まれ、ハンガリー平原に開けた地勢が、ブラウフレンキッシュの栽培に理想的な気候条件をもたらしています。年間の晴天日は最低300日降水量はわずか600ミリ程度と、ぶどうやワインの品質を保証するすばらしい気候条件です。



## a'Kira 2019

アキラ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

アキラとはホリションのあるブルゲンラント地方の方言で「うれしい叫び」という意味です。紫に輝く鮮やかなルビー色で、熟したブラックベリーとプラム、チェリーの香りがします。ふくよかな味わいで、とても心地よい酸味があり、しっかりした果実味を伴うよくなじんだタンニンの構造が特徴です。赤いベリーを思わせる余韻が長く残ります。いろいろなお料理と相性のよいワインです。



## Arachon Barr. 2019

アラホン バリック

品種：ブラウフレンキッシュ 50%、ツヴァイゲルト

25%、メルロー15%、カベルネ・ソーヴィニオン10%

アルコール度数：13.9%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,900円（税別） **Sold Out**

紫に反射する深いルビー色で、ブラックベリーと熟したチェリー、そしてコーヒーとトーストの香りがあります。タンニンのしっかりしたジューシーな味わいです。赤系ベリーの香りと黒系ベリーの香りが合わさりアフターにはほんのりとチョコレートの後味が感じられます。

エスターハージー家は17世紀から葡萄栽培とワイン醸造を手掛けてきました。ワイナリーの第一の目標は代々受け継がれてきたワイン造りの伝統と近代的な技術を結びつけることです。エスターハージー侯爵家の豪華な宮廷の生活は非常に有名でした。女帝マリア・テレジアのみならず、エスターハージーワインは多くの人々から高い評価を受けていました。世界的に有名な音楽家ヨーゼフ・ハイドンは1789年の書類にあるように給料の一部をワインで支払いを受けており、また、ヴォルフガン・ゲーテはエスターハージーの素晴らしい財宝を見て「エスターハージーの妖精の国」と称しました。アイゼンシュタット市の郊外にモダンなデザインのワイナリーが建てられました。最新の醸造技術、その土地の特性を生かしたワイン造りを徹底して行い、ワインを楽しむ事を第一に考えるワイン生産を目標としています。現在、エスターハージーワイナリーはワイン醸造技術の開発と導入のリーダーシップを担っています。



## Estoras Chardonnay 2022

エストラス シャルドネ

品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：—.%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,400円（税別）

土壌は粘土と砂が堆積したリーサ石灰。丁寧に手摘みに収穫。3～4時間のスキンコンタクト。自然発酵。ステンレスタンクで5ヶ月発酵。ステンレスタンクと1500リットルの樽で熟成。



## Pinot Blanc Rust DAC 2020

ピノ・ブラン ルスト

品種：ピノ・ブラン 100%  
アルコール度数：—.%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,100円（税別）

ブドウは厳選し手摘みにて収穫、使用済みの500Lの樽で22度を保ち、発酵、細かい澱と共に9ヶ月間熟成。最初の2ヶ月間はバトナーージュ。



## Chardonnay Ried Lamer 2018

シャルドネ リード ラメール

品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：—.%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,600円（税別）

単一畑のラマはルストの丘の高台にあります。ブドウの樹は砂質でわずかに腐植土を含んだローム土壌に植えられており、ノイジードラゼー湖の独特な微気候の恩恵を受けています。熟したブドウを収穫し、軽くフィルターを通した果汁をバリックの樽に入れる。天然酵母により発酵、マロラティック発酵後、4ヶ月澱と一緒に寝かす。その後、12ヶ月バリックで熟成。



## Estoras Zweigelt 2021

エストラス ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：12.5 %  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,400円（税別）

粘土と黄土を含むリータ石灰 - ザンクト・ゲオルゲンとグローショフライン畑。丁寧に手摘みにて収穫。2日間の低温マセレーション。軽くプレス。マッシュ上で12日間自然発酵。古い木樽で12ヶ月熟成。瓶内熟成1ヶ月でリリース。



## Estoras Pinot Noir 2021

エストラス ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：—、— %  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,300円（税別）

樹齢21年。丁寧に手摘みにて収穫。3日間の低温マセラシオン。プレス。マッシュ上で12日間自然発酵。500リットルの古い木樽で12ヶ月間熟成。1ヶ月間の瓶内熟成。



## Merlot Ried Schneiderteil 2017

メルロー シュナイダータイル

品種：メルロー 100%  
アルコール度数：—、— %  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,900円（税別）

シングルヴィンヤードであるシュナイダータイルはザンクト・ゲオルゲンのそばライタ山の南向きの丘にあり、暖かさを保つ砂の多い土壌は力強い赤ワインを造る為には最適の条件となります。手摘みにて丁寧に収穫。木製発酵槽で発酵。14日間スキンコンタクト状態の時から100%マロラクティック発酵をさせる。バリック(40%新樽)で12ヶ月熟成。ノンフィルター。

エスターハージーはオーストリアを代表する侯爵家であり、オーストリアの歴史において重要な役割を果たしています。ワインづくりにおいても輝かしい歴史があり、当初より傑出した素晴らしいワインを産出しています。近年、国際市場向けの生産・醸造方法やマーケティング手法をとっていましたが、ここへきてオーストリア国内におけるワインづくり、とりわけブルゲンラント、ライタベルクに再度注目し、自分たちに何ができるのか自問したのです。そこで、この地域の特色である、独特の石灰質土壌や粘板岩土壌を前面に表現したワインを造るため、このプロジェクトを始めました。エスターハージーはこれまでの膨大なデータと経験をもとに、型破りな醸造技術、様々な貯蔵容器を使用し、魅力的なワインを創り出します。このプロジェクトは、地域の特色を生かした、高品質な少量生産のワインを作るためのものであり、今後ゆっくりと時間をかけ、進めていきます。葡萄畑は海拔205～230mのわずかな傾斜で広がり、南東向きのわずかな盆地の形をしています。勾配は10%です。これにより葡萄の木は朝の日光の恩恵を受けることができ、葡萄の木がすぐに乾くことにより、ブドウは腐敗のリスクから回避し、非常に良く熟することができます。畑は森林に隣接しており、夕方と夜に吹く冷たい風による日中の温度差が大きいため、ベリーに複雑な香りを与えます。土壌は結晶質の岩、ライタベルグの岩盤で構成され、風化の激しい雲母片岩、中程度の石灰含有量の砂と泥灰土です。この土壌はワインに塩味とミネラルを提供します。

## Nr.16 Grüner Veltliner 2021

Nr.16 グリューナー・フェルトリーナー

品種： グリューナー・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：4,000円（税別）

土壌はライタベルグ石灰。葡萄は手作業で収穫され、葡萄は破碎され花崗岩の樽で20日間浸軟され、2%は全房で発酵、発酵は自然に行われます。90日間、細かい澱と共に静置され、さらに2ヶ月間熟成。花崗岩の表面構造により、綺麗に上手く清澄されます。このワインはマロラクティック発酵なく、ノンフィルターで瓶詰め。

## Nr.21 Furmint 2021

Nr.21 フルミント

品種： フルミント 100%

アルコール度数：12.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,000円（税別）

土壌はライタベルグの石灰土壌。葡萄は手作業で収穫され、完熟した葡萄はステンレスタンクで自然発酵、5%は全房発酵にて発酵、発酵は低温。澱と95日間、ステンレスタンクで6ヶ月熟成、ノンフィルターで瓶詰め。

## Nr.20 CHE 2021

Nr.20 チェ

品種： シュナン・ブラン 100%

アルコール度数：13.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,000円（税別）

土壌はライタベルグの石灰土壌。葡萄は手作業で収穫され、完熟した葡萄はステンレスタンクで自然発酵、5%は全房発酵にて発酵、発酵は低温。澱と90日間、ステンレスタンクで6ヶ月熟成、ノンフィルターで瓶詰め。

## Nr.1 Pinot Blanc 2017

Nr.1 ピノ・ブラン

品種： ピノ・ブラン 100%

アルコール度数：13.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,500円（税別）

樹齢40年の葡萄は手作業で収穫され、酸化を避けるため空気圧プレス機でゆっくりと丁寧にプレス。発酵は自然発酵にて使用済みの樽で行われ、マロラクティック発酵、その後、スチールタンクに6ヶ月間保管、ノンフィルターにて瓶詰め。SO2無添加。

## Nr.13 Traminer/Furmint 2020

Nr.13 ترامイナー / フルミント

品種： ترامイナー / フルミント

アルコール度数：11.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）

葡萄は手作業で収穫され、セラミックエッグタンクで自発的に発酵、スキコンタクトは35日間。エッグタンクの為、タンクの中で良い対流が出来る事により良い発酵を促します。プレス後、そのタンクで酵母と共に5ヶ月間熟成。ワインは部分的にマロラクティック発酵、熟成。ノンフィルターにて瓶詰め。

## Nr.7 Blaufränkisch 2021

Nr.7 ブラウフレンキッシュ 2020

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,500円（税別）

フォリックベルクはライタベルクの浸食によって作られた沖積扇状地です。ということは、異なった地質学的構造を持っているとも言えます。エスタハージーのフォリックベルクの畑は標高200-210mで、南東方向に2-3%のわずかな傾斜があります。南東方向に傾斜があるということは、朝は日照量が豊富だけれど、夕方になると日があまり当たらないということです。すなわち、光合成は日がたくさん当たる早朝から始まり、ブドウの木の朝露は瞬間に乾いてしまいます。午後になると、太陽光線の強さは大幅に減少します。このような状況であるため、真夏であっても、熱のストレスを受けることはありません。表土は腐植質に富んだ粘土質のローム層でできており、ワインに力強さをあたえます。下層土は風化した石灰岩とレス土壤から成り、このためソフトで、エレガントなワインになるのです。ブドウは樹齢40年のフォリックベルクの畑より手摘みにて収穫、健康なブドウは全房のまま、ステンレススチールタンクへ移され、二酸化炭素が注入されます。CO<sub>2</sub>の添加は細胞内発酵を促し、砂糖の代わりに、酵素の助けを借りてリンゴ酸がアルコールへ変換されます。このプロセスは国際的にマセラシオン・カルボニックとして知られ、主にボジョレーで使用されています。こうしてできたワインは、酸味が少なく、若いうちから飲むことができます。4週間後、ブドウはプレスされ、酵母で『古典的に』発酵。スチールタンクで4か月熟成した後、ごく少量の亜硫酸を瓶詰の際添加され、無濾過でボトリングされます。

## Nr.15 Blaufränkisch 2020

ブラウフレンキッシュ

品種：ブラウフレンキッシュ

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,100円（税別）

樹齢40年のフェリックベルクのブドウ畑から手摘みで収穫されたブドウは、丁寧に選果されます。収穫したブドウの3分の1は、除梗していないそのままのブドウを、残りの3分の2は除梗し、破碎しプレスした果汁を卵型のセラミックタンクに入れ、このまま2か月間密閉します。この卵型のタンクは、自然発酵の際、ゆっくりと、そして安定した果汁の流れを作ります。非常に時間がかかりますが、機械により果帽を上から押し下げるといったストレスなしに、静かに発酵をすすめます。また厚いセラミックの壁は、温度を一定に保ち、低温での発酵を可能にします。ワインはその後プレスされ、セラミックエッグタンクで6か月熟成され、亜硫酸塩の添加は行わず、無濾過で瓶詰めされます。



ワイナリーのマネージャー、マルクス・パッハとエドガー・ブルトラーの2人は共に、アイゼンベルク周辺の地域の特徴を反映したワインを生産するという1つの目標を追求しています。約21ヘクタールのブドウ畑を所有し、畑があるアイゼンベルクは「ブラウフレンキッシュ」が有名な産地ですが、ピノ・ノワール、シラー、ロットブルガー(ツヴァイゲルト)も生産し、白ワイン品種も最高の畑で栽培されています。彼らの銘醸畑はSaybritz (サイブリッツ)は岩やスレートや茶系の土壌でミネラルが豊富、Szapary (ザパリー)は暖かく透水性のあるスレート土壌、淡い赤色の果実、チェリー、カラントの香りがする極端な細工、したがって非常にフルーティーなワインを生み出します。Hummergraben (ヒューメルグラベン)は水を貯蔵しやすいローム質の土壌から強度と密度を得ています。、Königsberg (ケーニスベルグ)は砂質で透過性のローム土壌で構成されています。ロットブルガー(ツヴァイゲルト)に良い条件を提供し、これらのブドウは印象的な構造を持ち珍しい強く、ほとんど男性的なワインの基礎を築きました。Kroatische Ried (クロアチシェ・リード)この地域には石のスレート質の土壌があり、ワインは純粋な鉱物のニュアンスが与えられます。Csaterberg (ツァーターベルク)の土壌はオパールでごちゃごちゃしており、アイゼンベルクDAC地域の特別な地質学的特徴です。オパールは断片、破片、または重い石としてブドウ畑の地面に横たわっています。ネッケンマルクトは比較的高い場所にあり、畑の標高は500m。高い場所の土壌は、シスト(片岩)、片麻岩、石灰岩など多様で、下の方の畑は、鉄を含むロームや火山系粘土と様々です。そして畑は単一栽培ではなく、常にオーガニックな状況を保ちハーブやいろんな植物が共生しています。



## Welschriesling 2020

ウェルシュリースリング

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,590円(税別)

サイブリッツから厳格に手摘みにて収穫。全房発酵後、コンクリートエッグタンクと900Lのバレルにて熟成。安価で味気ないワインの代名詞でしたウェルシュリースリングに魔法をかけました。ミネラル、塩味、花の牧草地、熟したジューシーなパイナップルとアマルフィレモン。このワインは感動的です。美しい世界へのフラッシュバック。



## Blaufränkisch Tiroler 2020

ブラウフレンキッシュ チロラー

品種： ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,590円(税別)

厳格に手摘みにて収穫。21日間スキンコンタクト、2100Lのバレルと1100Lのバレルにて熟成。このアイゼンベルクはブラウフレンキッシュにとって適した場所です。透明感のあるチェリーの果実、ラズベリー、バイオレット、バラの花びら、タイム、タバコ。口蓋の酸味は白ワインを連想させるかもしれませんが、ブルゲンラント南部のブラウフレンキッシュでしか見られないタンニンのほろ苦いタッチ。



## Pinot Noir whole bunch 2020

ピノ・ノワール ホール バンチ 2020

品種： ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,850円(税別)

厳格に手摘みにて収穫。5日間全房発酵、500Lのバレルにて熟成。ハートチェリー、野生のイチゴ、カモミール、牧草地のハーブ。口蓋は微妙な酸構造と口の中のエナメル質に寄与する絹のようなタンニンがエレガントです。エレガントで優雅で、自信に満ち溢れたピノ・ノワール。



## Blaufränkisch whole bunch 2020

ブラウフレンキッシュ ホール バンチ

品種： ブラウフレンキッシュ

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,850円(税別)

厳格に手摘みにて収穫。5日間全房発酵、500Lのバレルにて熟成。このブラウフレンキッシュはチェリーのニュアンスが全面に溢れ出ています。それからパセリの根、セロリ、タバコの香りがします。このすべては、口蓋のチゼル酸味によって運ばれ、したがって香りの繊細さと明瞭さを与えます。きめの細かいタンニンは、口蓋に構造をもたらします。ここでは、ブドウ品種の個性の強さ、アイゼンベルクのテロワール、2020年ヴィンテージの特異性が一緒になります。



## Syrah whole bunch 2020

シラー ホール バンチ 2020

品種： シラー 100%

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,850円(税別)

厳格に手摘みにて収穫。5日間全房発酵、500Lのバレルにて熟成。ブラックオリーブ、ダークプラント、ホワイトピーマン、ジュニパー、スターアニス、シナモン、クローブ。クルド、レーシーで、素朴でスパイシーな口蓋。エレガント。このワインにはロールモデルがなく、比類のないものです。



## Weingut Tesch / ワイングート テッシュ

ブルゲンランド ミッテルブルゲンランド ネットケンマルクト

ワイナリーは、ブラウフレンキッシュを中心に栽培し「ブラウフレンキッシュラント」としても知られる中央ブルゲンラントのネットケンマルクトにワイナリーがあります。1970年代後半には、ワイン愛好家に高く評価された少量のブラウフレンキッシュ生産していました。1997年のヴィンテージ以降、本格的ワイン生産をスタートしました。ネットケンマルクトは、オーストリアで最も新しい連邦州であるブルゲンラント州の真ん中に位置し、ブドウ栽培の長い伝統があります。年間最大2000時間の日照時間、穏やかな冬、栄養豊富な土壌を持つブルゲンラント州中央部は、ブドウ栽培に最適な条件を提供します。ケルト人はすでにこれを知っており（紀元前500年頃）、もちろん彼らに従ったローマ人も認知していました。私たちのブドウ園は、ショブロン山脈のふもとに合計約26ヘクタールを所有しています。土壌組成は複雑で、風化した結晶性の粘板岩から、十分な貯水能力を持つ深い粘土質の土壌まであります。生産葡萄品種の中でブラウフレンキッシュ種は60%以上で、私たちのブドウ園で主な役割を果たしています。今日、この土壌は優れた白ワインを生産していますが、栽培地域はブラウフレンキッシュ品種にとって特に理想的です。栽培におけるその明確な優位性により、中央ブルゲンラントは「ブラウフレンキッシュラント」というあだ名を獲得しました。この品種は、西暦800年頃にすでに高品質のブドウ品種として認識されており、今日ではワインに紛れもないベリーの香りと力強いテクスチャーをもたらします。ブラウフレンキッシュラントは、オーストリアの国境をはるかに超えて知られている素晴らしいワイン文化、卓越した味覚体験、優れた品質の象徴です。



### Chardonnay Ried Neuberg 2023

シャルドネ リード ノイベルグ

品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：12.9%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,000円（税別）

緑がかった反射を伴う豊かな麦わら色、心地よくフレッシュでフルーティーなノーズ、上質なパイナップル、桃、アプリコット、青リンゴなどの熟した果実、新鮮なミネラル感、口当たりがフレッシュ、エレガントでフルボディでクリーミー、マスクメロン、桃、繊細なスパイスさ、心地よいとろける素晴らしい果実の甘み。ステンレスタンクで熟成発酵。



### Blaufränkisch Selection 2017

ブラウフレンキッシュ セレクション

品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,600円（税別）

ヴァイサーウェグ。葡萄は手作業で収穫され、24ヶ月新樽にて熟成。暗いルビー ガーネット、バイオレットの反射、繊細なエッジの明るさ。スパイス、ダークワイルドベリーのコンフィ、リコリス、シダーウッドのほのかな香り。ジュシーでしっかりとした骨格、赤いチェリーの繊細なニュアンス、よく溶け込んだタンニン、フレッシュな構造、ミネラル、若干のヌガー、ポテンシャルの高いワイン。



### Jana Paulina 2018

ヤナ パウリナ

品種：メルロー 50%、カベルネ・ソーヴィニオン 50%  
アルコール度数：14.2%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,900円（税別）

ソンネンスタイクとヒューシー。葡萄は手作業で収穫され、28ヶ月新樽にて熟成。深みのあるダークルビーガーネット、不透明なコア、バイオレットの反射、繊細なエッジの明るさ。貴重な木のノート、ダークベリー、デリケートなプラム、少しの下にあるスパイスのヒント。ヌガー、リコリスのヒント。ブラックベリーの果実、カシス、よく溶け込んだタンニン、後味にプラム、後味にミネラル。



### Titan 2018

ティタン

品種：ブラウフレンキッシュ 50%、メルロー 30%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%  
アルコール度数：14.1%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,900円（税別）

葡萄は手作業で収穫され、24ヶ月新樽にて熟成。深く暗いルビー ガーネット、紫の反射、エッジの繊細な明るさ。繊細なスパイスのニュアンス、熟したチェリー、プラム、砂糖漬けのオレンジの皮、チョコレートのようなタッチ、フルボディ、甘い果実、熟したブラックベリー、サポートするタンニン、エレガントで優れた長さを備えており、将来の大きな可能性を秘めています。



## Enya 2019

エンヤ

品種：メルロー 100%

アルコール度数：14.4%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,700円（税別）

深く濃いルビーガーネット、紫の反射、繊細なエッジの輝き。ほのかなチェリーフルーツ、魅力的なプラムフルーツ、上質な木のスパイス、濃い野生のベリー。ジューシーで複雑、しっかりと織り込まれ繊細にタバコのような味わいによく溶け込んだタンニン、ミネラル感、生き生きとした後味、確かなポテンシャル。24ヶ月新樽にて熟成。



## Patriot 2013

パトリオット

品種：ブラフレンキッシュ 100%

アルコール度数：14.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：13,700円（税別）

ポーレスグラーパーベン。葡萄は手作業で収穫され、36ヶ月新樽にて熟成。暗いルビーガーネット、すみれ色の反射。上質なバルサミコのスパイシーさ、濃縮されたブラックベリーのコンフィ、いくらかのベルベット、貴重な木材の心地よいタッチ、多面的なブーケ。力強く、濃密で存在感があり、よく溶け合ったタンニン、ブラックベリー、酸味のあるチェリーが後味に残り、非常に長い余韻があり、ボトル内でさらに熟成させることで恩恵を受けるでしょう。



## Weninger / ヴェーニンガー

ブルゲンランド州 ミッテルブルゲンランド ホリション

オーストリアでも人気ワイナリーが多く居を置くブルゲンランドの中でしっかりと地位を確立し、国内ではもちろん、世界中の有名ワインショップでも取り扱いがあります。毎年、12月にオーストリアで開催されるナチュラルワインのイベントカラクテレにも参加し、年々、注目を集めています。現当主のフランツ ヴェーニンガーはワイナリーのあるホリション村で父親よりワイン造りの基礎を学び、1999年まで海外でインターンシップ。その後、ハンガリー ショプロンに所有しているワイナリーを引き継ぎ、現在はオーストリアのワイナリーと両方を引き継いでいます。2000年より所有する全ての畑を有機栽培に転換、現在、RespektとDemeterのメンバーです。



### Weinland 2023

ワインラント

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%

アルコール度数：13.0%

白 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別）

畑は石灰質の暖かい土壌。粗い粘土土壌のあるホリションとリッチングのそれぞれの畑より9月に丁寧に手摘みにて収穫。大樽にて自然酵母にて自然発酵、自然にマロラクティック発酵、上質な澱と共に大樽(2900L)にて7ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Fehérburgundi 2021

ファヒールブルグンディ

品種：ピノ・ブラン 100%

アルコール度数：12.0%

白 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

Fehérburgundiとはハンガリー語でピノ・ブラン（樹齢23年）。ノイジードラーゼのハンガリーサイドの畑フレットナー、風化した岩盤が堆積した石灰岩の上に生成された赤色で肥沃な土壌。丁寧に手摘みにて収穫。自然酵母にて自然発酵、自然にマロラクティック発酵、大樽にて11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Furmint vom Kalk 2022

フルミント フォム カルク

品種：フルミント 100%

アルコール度数：13.0%

白 辛口 750ml

参考上代：4,300円（税別）

ミッテルブルゲンラント リッチングにあるカルクン畑は石灰土壌。この畑のフルミント 100%。丁寧に手摘みにて収穫、十分に空気に触れさせ、ダイレレス、500Lの木樽にて自然酵母にて自然発酵。そMLFで11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Stein Furmint 2021

シュタイン フルミント

品種：フルミント 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別）

ハンガリー、ショプロン シュタイナー畑はミネラルを含むスレートと岩（グナイスとミカシスト）。丁寧に選別し手摘みにて収穫、500Lの大樽、ダイレクトプレス、自然発酵、自然なマロラクティック発酵、500Lの大樽にて11ヶ月熟成。ノンフィルター。



### Szürke & Fehér & Kék MMXXIII

スールケ & ファヒール & ケーク

品種：ピノ・ブラン / ピノ・グリ

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別）

ラベルにはフランツ自身の顔に「Szürke & Fehér & Kék」、「グレーと白と赤」で「Plays」は「遊ぶ」、「ピノ・ブランとピノ・グリで遊ぶ」とデザインされています。ハンガリーのショプロン、フレットナーの畑は風化岩盤が堆積したレジベ土。ピノ・ブランとピノ・グリ。丁寧に選別し手摘みにて収穫、ピノ・ブランは皮、ピノ・グリは全房、ピノ・ノワールの果汁をともに10日間の自然発酵、木製の500Lの樽で7ヶ月。ノンフィルター。



### Welschriesling Saybritz 2021

ウェルシュリースリング サイブリッツ

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,900円（税別）

サイブリッツ畑は非常にリッチな石灰質の粘土黄土土壌、下はスレート土壌。樹齢43年。手摘みによる選果。自然酵母にてオープンの木製の発酵槽熟成：木樽、自然なMLF 10ヶ月500Lの樽にて熟成。スキンコンタクト発酵と酸化的に造られたウェルシュリースリング。



## Rózsa Petsovits

ロージャ ペチョヴィチ

品種： シラー/ツヴァイゲルト//ピノ・ノワール/ブラウフレンキッシュ

アルコール度数：12.5%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別）

ハンガリーの地の片麻岩土壌から生まれたシラーはオーストリアの石灰岩土壌で育ったツヴァイゲルトとピノ・ノワールとブラウフレンキッシュを融合しています。丁寧に選別し手摘みにて収穫、自然発酵/10日間木製タンクで発酵、熟成は6か月澱とともに熟成・自然MLF



## Barley & Grapes

バーリー & グレープス

品種：ブラウフレンキッシュ 100% (+ ホップ)

アルコール度数：9.7%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

ワイルドホップ風味のワイン。ヴェーニンガーの果樹園に野生のホップが植えられています。ビールを造ろうと考えていましたが、一つの案が浮かび、発酵中のワインにアクセントで入れてみてはと思いつきました。50%のメルツェンヴァルツと50%のブラウフレンキッシュ。オーク樽で自然発酵。澱とともに8ヶ月熟成。



## Ponzichter

ポンツイヒター

品種：ブラウフレンキッシュ、ピノ・ノワール、シラー

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,980円（税別）

ポンチヒターとは豆生産者。ハンガリー、ショプロンのドイツ語を話す少数派のワインメーカーの総称です。オーストリア ホリションのブラウフレンキッシュとハンガリーバルフのピノ・ノワール、シラーを使用。丁寧に手摘みにて収穫、自然発酵、一部全房、一部を破碎にて発酵（4日間）自然にマロラクティック発酵、16ヶ月大樽（40年の古樽）にて熟成。ノンフィルター。瓶詰め時9mg/lのSO2添加。



## Régi iskola

### Cabernet Sauvignon 2021

レジ イスコラ カベルネ・ソーヴィニオン

品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%

アルコール度数：13.3%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

レジ イスコラとはオールドスクールの意味、ブドウ畑はショプロンにあり、2000年に植樹されました。フランスは2021年10月初旬に手摘みした後、ブドウを自発的に発酵させ、果汁は10日間果皮に残ったままにした。その後、500リットルの使用済み木樽で14ヶ月熟成させました。2023年1月に亜硫酸を充填しただけで、自然の状態で充填されました。



## Blaufränkisch Hochäcker 2021

ブラウフレンキッシュ ホッホエッカー

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：11.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

ホッホエッカーは、ホリションで最も古い畑の1つです。その岩が無く、硬い、ローム基層には、伝統的なブラウフレンキッシュの特徴を表現できる鉄分が多く点在しています。樹齢30年から40年のブドウの木より手摘みによる選果、自然酵母にて10日間、木樽とコンクリートタンクにて、自然なMLF 14ヶ月500Lの樽にて熟成。



## Pinot Noir 2021

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：13.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,000円（税別）

16世紀においてショプロン地区でもっともよく飲まれたワインが、ピノ・ノワールでした。当時は海外に輸出される唯一のハンガリーのワインだったので。このブドウ品種は私をひきつけてやまないものでした。ハンガリーのショプロン、フレットナーの畑は風化岩盤が堆積したレシペ土。ピノ・ノワール 100%。丁寧に選別し手摘みにて収穫、14日間の醸し、自然発酵、500Lの樽で24ヶ月。ノンフィルター



## Höllesgrund Syrah 2021

ヘーレンスグランド シラー

品種：シラー 100%

アルコール度数：13.9%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,100円（税別）

非常に石の多い粘板岩土壌の同じ名前のショプロン内にあります。2000年に植えられたブドウ畑は海抜メートルの高地にあり、元々はハンガリーで最も古くブドウ畑の一つでした。ブドウは2021年9月末に収穫されました。発酵は木製の発酵スタンドで行われ、ブドウも丸ごと発酵されました。10日間のマセラシオンの後、ブドウを圧搾し、ワインを500リットルの使用済み木樽で14か月間熟成させました。濾過と清澄を行わずに、2023年1月に充填されました。紫色の反射を伴う紫色です。



## Veratina Barr. 2016

ベラティナ バリック

品種：メルロー 60% / カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

アルコール度数：13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,000円（税別）

含鉄泉粘土のデウラウとホッホエッカーの畑。手摘みによる選果、自然酵母、14日間マセラシオン、自然なMLF 24ヶ月500Lの樽にて熟成。娘のペレーナとマルティナの名前から、このワインを作りました。



## Ofen 2019

オフエン

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.1%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,000円（税別）

18世紀の桑の木に囲まれたこの南向きの畑は、海拔340メートルの高さに位置しています。リッツィングに位置し、ブルゲンラント州中央部で最も西にあるブドウ園です。気候的には、ここが最もクールな場所です。ただし、土壌は南向きで暖かさを提供します。かつてここでは生石灰が生産されていたため、土壌のpHレベルが高くなりました。手摘みによる選果、自然酵母、10日間、木樽とコンクリートタンクで発酵、自然なMLF 35ヶ月500Lの樽にて熟成。

ローゼーとフランツは、1970年代の終わりにワイナリーの基礎を築きました。母ローゼーはワインメーカーの娘としてアイゼンシュタットのワイン醸造学校を卒業し、その後ブルゲンランド州サンクト・マルガレーテンにある両親のワイナリーで働きました。父フランツはアイゼンシュタットのワイナリーでケラーマイスターをしていて、約3ヘクタールのブドウ畑を見ていました。現在、ローゼー・シュスターは息子のハンネスがオーナーです。彼はクロスターノイブルグの学校に通っていた2000年に、初めてのワインであるシャルドネとサンクトラウレントを醸造しました。当時、特にサンクトラウレントは、オーストリアでの知名度は低く、栽培面積も多くありませんでした。当時、ワインの起源を最大限に表現するには古いブドウの木が重要でした。セラーでは木の影響を意識的に減らし、自然発酵と酵母との長い接触を心がけました。2005年に父が病気になったとき、私は12ヘクタールのブドウ畑を所有するワイナリーに加わり、両親と一緒にワイナリーを経営しました。2007年に父が亡くなった後、母のローゼー・シュスターがワイナリーを私に引き継ぎました。その間、彼女と一緒にそれを再構築し、有機農業に転換し、名前を変更しないことに決めました。事業を引き継いだとき、主な焦点はブラウフレンキッシュとサンクトラウレントのブドウ品種でした。私はブドウ畑を売却したり、開墾したり、国際品種のブドウと交換したりしたため、私のビジネスのブドウ畑の面積は少し縮小しました。起源については明確な考えがあります。ブルゲンランドは、世界で最も古く、最もエキサイティングなワイン生産地域の1つであり、古代のパノニア海からの堆積物、その緩やかな丘と斜面、そしてパノニアの気候がその雰囲気を決めています。地元のブドウ品種はそのDNAの中に領土を持っており、それらの品種だけがそれを表現することができます。サンクトラウレントとブラウフレンキッシュは中心的なブドウ品種で、総生産量50,000本の約75パーセントを占めています。約12,000本のボトルには、主にグリュナー・フェルトリーナーとフルミントの白ワインが詰められています。ブルゲンランド州の6つの村、サンクトマルガレーテン、ザーガースドルフ、オスリッパ、シュツェンアムゲベルグ、ドンアースキルヒェン、ミュレンドルフの約40区画に広がっています。合計18ヘクタールのブドウ畑を栽培しています。このワイナリーは2011年ヴィンテージからオーガニック認定を受けています。



## Aus den Dörfern Weiss 2023

アウス デン デアファン ヴァイス  
品種： グリュナー・フェルトリーナー 60%  
(ヴァイスブルグンダー / シャルドネ / フルミント  
ウェルシュリースリング) 40%  
アルコール度数 13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,900円（税別）

東、東南向きの150から180mの標高の畑は砂、石灰を含む片麻岩土壌。彼の所有する畑より樹齢の古い白ぶどう品種のみを選び、このブルゲンランドの特色を表現したワイン。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、熟成は65%ステンレスタンク、35%を大樽での9ヶ月熟成。ノンフィルター。



## Furmint 2022

フルミント  
品種：フルミント 100%  
アルコール度数 12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,700円（税別）

片麻岩土壌で育った比較的若い葡萄の木より手摘みにて収穫。大樽で自然酵母にて自発的に発酵、熟成大樽とステンレスタンクは10ヶ月。ノンフィルター。



## Dorkultur Weiss 2021

ドルフクルトゥア ヴァイス  
品種：フルミント、ウェルシュリースリング  
グリュナー・フェルトリーナー  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,500円（税別）

15年前より探していた古い畑からの葡萄を使用。土壌はフルミント、ウェルシュリースリングが砂と片麻岩。グリュナー・フェルトリーナーは石灰土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に3から4ヶ月発酵、大樽とステンレスタンクでの9ヶ月熟成。全てをアッサンプラージュ。ノンフィルター。



## Ried Ungerberg Grüner Veltliner 2021

リード ウンガーベルグ  
品種： グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：13.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,700円（税別） **Sold Out**

東向きの130から180mの標高の畑は砂、石灰を含む片麻岩土壌。樹齢45年のグリュナー・フェルトリーナーを手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、熟成は使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



## Aus den Dörfern Rot 2021

アウス デン デュアファン ロート

品種： ロートブルガー 60%  
ブラウフレンキッシュ 40%、  
サンクトラウレント 10%  
アルコール度数 12.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,600円（税別）

東南向きの150から180mの標高の畑は砂を含む粘土土壌、石灰質を含む片麻岩土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



## Sankt Laurent 2022

サンクトラウレント

品種： サンクトラウレント 100%  
アルコール度数：11.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,200円（税別）

砂、石灰、粘板岩の土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



## Blaufränkisch 2021

ブラウフレンキッシュ  
品種： ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,500円（税別）

東南、南西向きの130から210mの粘土土壌、手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での14ヶ月熟成。



## Dorfkultur Blaufränkisch 2021

ドルフクルトゥア ブラウフレンキッシュ  
品種： ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：7,100円（税別）

ミュッレンドルフ、ザーガースドルフ、ザンクト・マルガレーテンとルストにあるの古いブドウの木は石灰岩、粘土、スレート、片麻岩の土壌。開放木桶で自然発酵、使用済み木樽で18ヶ月熟成。



## Sankt Margarethen Blaufränkisch 2021

サンクトマルガレーテン ブラウフレンキッシュ  
品種： ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：15,400円（税別）

サンクト・マルガレーテンから産出されるブラウフレンキッシュは彼のアイコン的ワインです。多くのブラウフレンキッシュの生産者の中でも素晴らしいワインがこのワインです。ローム質の片麻岩、砂、石灰質の土壌、樹齢70年以上の南東向きの斜面に畑が存在します。発酵は自発的に行われ、使用済みの古い500Lの樽にて約2年間熟成。



## Müllendorf Blaufränkisch 2021

ミューレンドルフ ブラウフレンキッシュ  
品種： ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：15,400円（税別）

サンクト・マルガレーテン同様、ミューレンドルフから産出されるブラウフレンキッシュも彼のアイコン的ワインです。白亜質の不毛な土壌である南東向きの標高280mから300mの斜面に畑が存在します。高い収量が得られないこの厳しい環境の中、少量ながら素晴らしいワインを生み出しています。発酵は自発的に行われ、使用済みの古い500Lの樽にて約2年間熟成。

wenzel

Wenzel / ヴェンツェル

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ルスト

ヴェンツェルのブドウ畑はすべて、緑豊かなハンガリー国境から5km離れたノイジードル湖の西岸にあるルスト、いわゆるルストヒルズにあります。ルストの気候は、パノニア気候、ノイジードル湖による温度調節、ライタ山脈の冷却下降気流の影響を受けます。北部の石灰質土壌はブラウフレンキッシュやブルゴーニュ品種の適した土壌ですが、南部の石英が豊富な典型的な「ルスター・ショッター」土壌では、主に上質でミネラリックな白ワインが生産されます。また、希少な伝統品種フルミントからも素晴らしいワインが生産されます。現在、かつてブルゲンラントで最も重要なブドウ品種として復活を遂げています。ブドウの大部分はストッククルトアで成長しています。これは、より多くの自由、より多くの空気と光、そしてより多くのエネルギーを意味します。この自由の結果、より多くの活力とより多くの抵抗を通して、ワインになり、ボトルに直接入り、最終的にはあなたのグラスに届きます。有機農法は2008年、バンドクレフテンのブドウ畑のブラウフレンキッシュから始まり、続いていくつかのフルミントのブドウ畑、そして最後に「クライナー・ヴァルト」のブドウ畑で愛するピノ・ノワールの有機農法を完了しました。特にフルミントをブルゲンラントの白ワイン品種として確立することを目標としています。ヴェンツェルはこの高貴な品種をほぼ40年間扱ってきましたが、今でもその可能性に魅了され続けています。ブルゲンラントとハンガリーは、フルミントとブラウフレンキッシュにとって運命の故郷です。どちらのブドウ品種も、当社のワインカテゴリ「NATIVE」では単一品種として見つけることができます。新しい苗木を植えるたびに、苗木のことをよりよく知るようになりました。土壌は灰色と赤色の石英、片麻岩と雲母片岩、貧弱な石灰岩土壌です。私たちは、早摘みと遅摘み、辛口と甘さ、鋼材、アンフォア、木の中で熟成させたり、皮のまま発酵させたりして、フルミントの可能性を最大限に追求してきました。このようにして、私たちはこの品種の秘密をゆっくりと解き明かしてきました。フルミントは、計り知れない飲みやすさと、繊細な香り、深みと活気、緊張感と繊細さを兼ね備えており、何年、何十年にもわたって進化します。現在、私たちのポートフォリオにある3つの異なるバージョン(NATIVE、Wild&Free、Analogue)がこれを証明しています。



## Lockvogel 2022

ロックフォーゲル

品種：ゲルバー・ムスカテラー / シャルドネ /

ソーヴィニオン・ブラン

アルコール度数 12.5%

白 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）**Sold Out**

それぞれの葡萄は、粘板岩の結晶、片麻岩粒子、石英からなる土壌から収穫。90%は除梗され、10%が全房で開放発酵タンクに天然酵母。7日後、手作業で慎重にパンチダウンを1回行います。9日間マセラシオンした後、ステンレスタンクに移し、自然発酵的なマロラクティック発酵は春までに完了。8ヶ月シュールリー。熟成。無濾過で瓶詰め直前に1リットルあたり20mgの硫黄を1回添加。親しみやすく控えめな皮発酵の特徴を持ち、そのハイトーンのアロマと果実味を保持しています。



## Voodoo Child 2022

ブードゥーチャイルド

品種：ピノ・グリ 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

『ブードゥー・チャイルド』は謎に満ちています。生き生きとした冒険心に満ちたその色はバラや淡い赤を彷彿とさせますが、厳密に言えばピノ・グリ100%で作られたスキンコンタクト白ワインです。スキンコンタクト7日間。自然に発酵し、その後、細かい澱の上で8ヶ月を費やします。タンニンはバランスが取れており、イチゴ、ルバーブ、土の香りが感じられます。



## Furmint Aus dem Quarz 2022

フルミント アウス デム クウォーツ

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）**Sold Out**

フルミントは、ブルゲンラントの歴史的な町ルストにあるノイジードル湖の上のルスター丘陵地帯に点在する3つの場所から産出。ブドウ畑は30年前に植え替えられ、東向きであるため、ゆっくりと継続的に熟成が進み、非の打ちどころのないフェノールと複雑さを備えた望ましい糖度が得られます。土壌は主に粘板岩の結晶と石英を含む片麻岩の粒子で構成。ブドウは数回に分けて時間をかけて手摘みされ、破碎や除梗をせずにそのまま圧搾機にフリーランと軽く圧搾したジュースを48時間冷間静置した後、澱引き自然酵母にて自然発酵、瓶詰めまでステンレスタンク内で微細な酵母澱を用いて行われます。熟成は1300Lの樽。硫黄の使用は最小限に抑えられています。



## Analogue No.6

アナログ No.6

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,700円（税別）**Sold Out**

希少かつ待望のボトリング。畑は175mにあるルスター山の頂上。不毛な片麻岩土壌に根を張り、土がほとんど覆われていないソーヴィニオン・ブラン。思索と感動のワインです。白い花、ハーブ、柑橘類の香りをゆっくりと味わい、さわやかでミネラル感に満ちた塩味の満足のいくフィニッシュ。天然酵母発酵で、500Lの樽にて14ヶ月間熟成。無清澄、無濾過。



## Furmint Alte Reben 2022

フルミント アルテ・レーベン

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,200円（税別）**Sold Out**

オーストリアで最古のフルミントの樹（1987年）1樽のみ生産。鉄分を含む粘板岩からなる下層土壌は、ワインに非常に独特の特徴を与えます。オーク樽で1年以上自然発酵・熟成。硫黄分を最小限に抑え、濾過せずに瓶詰め。



## Furmint Stockkultur 2022

フルミント シュトッククルトゥワ

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,900円（税別）**Sold Out**

シュトッククルトゥワとは古い仕立ての方法でアカシアの木で作られた木製の杭とワイヤーがないため、ブドウは自由に成長します。特徴はブドウが地面に近い為、最適な熟度が見込まれます。高い葉の壁のおかげで、杖はお互いに日陰を作りますブドウの成長はブドウの木自体によって制御されます。より深い根系により、ブドウへのより良い水分供給が保証されます。ブドウは土壌のミネラル分を吸収します。この土壌は特別な赤い石英と雲母片岩であり、フルミント品種の非常に複雑で洗練された表現を生み出します。ブドウは500リットルの樽（新樽50%）で自然発酵させました。その後、ワインは硫黄を含まないオーク樽で14か月間保管され、濾過せずに瓶詰めされました。



## Merlot 2022

メルロー

品種：メルロー 100%

アルコール度数：13.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,800円（税別）

ルスト周辺の粘土質土壌からのメルロー。1年間発酵・熟成させ、硫黄分を最小限に抑え濾過せずに瓶詰め。力強くフルーティー（ダークフォレストフルーツ）、滑らかでジューシーな酸味が特徴。



## Fränk 2022

フランク

品種：ブラウフレンキッシュ / ピノ・ノワール

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別）

このライトでフレッシュ、そしてフルーティーなブラウフレンキッシュ/ピノノワールのブレンドは、家族で昼食時に定期的に赤ワインを飲んでいた50年代から60年代の祖父のワインの思い出にインスピレーションを受けて誕生しました。部分的にマセラシオンカルボニック、開放槽で自然発酵させ、プレスして砂岩のアンフォラとスチールタンクで仕上げます。レッドチェリーとブルーベリー、柔らかいタンニン、緑のハーブと土、ミネラルの含みが心地よいテクスチャーを加えています。本当に素晴らしいです。冷やしてお召し上がりください。



## Blaufränkisch

### Aus dem Kalk 2022

ブラウフレンキッシュ アウス デム カルク

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：13.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

アウス デム カルクとは文字通りチョークからという意味です。このワイン用のブラウフレンキッシュのブドウは、ルストの町近くの丘陵地帯の平らな部分の石灰岩土壌に植えられた3つの異なるブドウ畑から収穫されました。風化した石灰岩には、表土のロームの層が点在しています。そして、ワインに議論の余地のないミネラルの特質と引き締まった芳香を与えます。天然酵母。20%の全房発酵と20%のマセラシオンにより、フルーツと強烈な香りの層がさらに追加されます。500Lの樽で18ヶ月熟成。無濾過で硫黄の添加も最小限に抑えられています。

ツィニエル家のワイナリーはブルゲンランド州、ザンクト・アンドラ・アム・ツィクゼーにあります。オーストリアの最も標高の低いエリアでブドウを栽培しています。18ヘクタールの所有畑は、アンドレアス・ツィニエルとアルフレッド・ツィニエル夫妻によって管理されています。主に典型的な砂利と石灰質の土壌でワインに反映されています。最も重要な畑は、ヘルラーゲ、ヨハニシェーエ、フートヴァイデなどがあり、サンクトラウレント、ツヴァイゲルト、メルローに加えて、シャルドネ、ウェルシュリースリング、ゲルバー・ムスカテラーもラインナップされています。丁寧な手作業と伝統的な醸造方法により、ブドウ畑の動植物への干渉を一貫して控えています。有益な昆虫の繁殖を促進することに一貫して焦点が当てられます。彼らはワインの個々の特徴を強調し、ブドウ品種とワインの産地を前面に出すことに重点を置いています。

若いワインメーカーのアンドレアス・ツィニエル(1991年生まれ)が、2012年の収穫からブドウ畑とセラーの責任を引き継ぎました。クロスターノイブルク醸造学校でのブドウ栽培と果物栽培を学んだ後、彼は、ゴルスにあるハンス・ニットナウスのジョンと共に、ドイツのワイナリー、シェーファー・フレリッヒ・アン・デア・ナーエ、スイスのオーバーハラウにあるパウマン・ワイナリー、南アフリカのデ・トラッフォードなどの伝説的な造り手から多くを学びました。彼の密かなお気に入りにはサンローランです。「私にとって、ワイン造りは地域、風景、気候と結びついた工芸品です」と彼は自分の哲学を説明します。



## Pet Nat 2022

ペット ナット

品種：サンクトラウレント / ブラウフレンキッシュ

アルコール度数：11.0%

ロゼ ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,800円(税別) **Sold Out**

わずかに石灰分を含むローム質の砂質土壌で栽培し、丁寧に手作業で収穫したサンクトラウレントとブラウフレンキッシュから造られるスパークリングキュヴェ。フローラルでフルーティー、刺激的なペットナット。濾過せずに瓶詰めされ、12月にデゴルジュマン。ワイルドベリーのバブルを楽しみながら、何度も欲しくなる飲み心地。口の中でパチパチとはじけ、ミネラルウォーターのようなきめ細やかな泡が立ち上ります。



## Welschriesling 2022

ウェルシュリースリング

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,400円(税別)

樹齢30年、主に石灰質土壌に砂質とロームが混じる畑より手積みにて収穫。自然酵母にて全房発酵、繊細な澱とともにステンレスタンクと古いオーク樽にて熟成。瓶詰め時に10mg/lのSo2添加。ノンフィルター。とてもバランスが取れていてジューシー。新鮮なハーブ、青リンゴ、核果実と焼きたての黒パンの軽い香り。



## Muskat NV

ムスカット ノンヴィンテージ

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%

アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円(税別)

わずかに石灰が含まれるローム質の砂質土壌でゲルバー・ムスカテラーを栽培し、慎重に手作業で収穫します。7日間のスキンコンタクトの後、ワインはアロマとタンニンの素晴らしいバランスの状況を見て、慎重に压榨され、ステンレスタンクで熟成されます。細かい澱とともに5~6ヶ月熟成させた後、瓶詰め。So2は10mg/l添加。ノンフィルター。とても生き生きとしたオレンジ、ムスカットで、本格的な飲み心地が特徴で、繊細なタンニンを持つピーチレモンアイスティー。全体的にファンキー。還元的な香りから酸化的な香りまで、それぞれの香りが奏でるワインは、常にエレガンスを保っています。



## Klevner 2022

クレブナー

品種：ピノ・ブラン 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,400円(税別)

2つの畑より砂、石灰、ローム質土壌でピノ・ブランを栽培し、この土壌は塩味を感じます。慎重に手作業で収穫します。フットプレス、12時間のスキンコンタクトの後、400Lのセラミックタンクと600L木樽で発酵と熟成。細かい澱とともに5~6ヶ月熟成させた後、瓶詰め。So2は10mg/l添加。ノンフィルター。



## Haile 2022

ハイレ

品種： シャルドネ 100%  
アルコール度数：12.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,300円（税別）

ホイラーゲ畑は基盤は砂質ロームに下層に石灰が混じる土壌。約40年の樹齢。手摘みにて丁寧に収穫。フットプレス、その後、3から4時間放置し圧搾、セラミック、木樽（500L、600L）の様々な容器に移動。自然発酵。セラミックタンクと古い樽にて8ヶ月熟成。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSO<sub>2</sub>を添加。



## Zini Red 1 2022

ツィニ レッド 1

品種： サンクトラウレント / ブラウフレンキッシュ  
アルコール度数：12.0%  
赤ワイン 辛口 1000ml  
参考上代：3,700円（税別）

砂利、ローム質の砂質土壌。手作業で慎重に収穫します。サンクトラウレントと一部のツヴァイゲルトのキュヴェは除梗され、30日間果皮と接触させた後、軽く圧搾され、使用済みの500Lのフードルで熟成されます。微細な酵母で5~6か月熟成させた後、硫黄の使用量を非常に低く抑え、濾過せずに瓶詰めされます。非常に繊細なタンニンは、柔らかいシルクのマントのように機能します。ブラックベリーにアマレナチェリーと塩味のオリーブが加わります。非常にフルーティでわずかに土っぽいチニレッドは、甘草とルイボスティーを加えた梅のコンポートの甘くて繊細な香り。アルコール度が中程度であるにもかかわらず、力強く、草の香りがあり、非常に飲みやすい。



## Huat 2021

ファト

品種： ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度数：12.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,600円（税別）

フートワイデ畑は非常に肥沃で黒土で構成され、鉄を含む砂利が混じる土壌。約50年の樹齢。手摘みにて丁寧に収穫。100%全房発酵。3週間後にプレス。古い樽（600L）にて15ヶ月熟成。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSO<sub>2</sub>を添加。



## Zini Rosé 1 2023

ツィニ ロゼ 1

品種： ゲルバー・ムスカテラー / ソーヴィニオン・ブラン / ウェルシュリースリング / ツヴァイゲルト  
アルコール度数：11.0%  
ロゼワイン 辛口 1000ml  
参考上代：4,100円（税別）

樹齢15年、主に石灰質土壌に砂質とロームが混じる畑より手積みにて収穫。自然酵母にて全房発酵、繊細な澱とともにコンクリートタンクとステンレスタンクにて熟成。瓶詰め時に10mg/lのSo<sub>2</sub>添加。ノンフィルター。Zini（チニ）は彼らのニックネーム。トロピカルなゲルバー・ムスカテラー。明るいウェルシュリースリング、ハーブのようなソーヴィニオン・ブラン、タルトのツヴァイゲルト。ハイビスカスティー、クランベリーの皮、紫色のセージの香り、心地良いミネラル



## Laurent 2021

ラウレント

品種： サンクトラウレント 100%  
アルコール度数：11.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,500円（税別）

樹齢の若い葡萄畑。土壌は砂利。砂利は土壌を温め、葡萄の熟度を助ける。丁寧に手積みにて収穫。300から500Lの木樽と1800Lのコンクリートタンク。冷涼地のサンクトラウレントの繊細さがあります。アルコールは低く、柔らかく、酸味とフレッシュさが特徴。



## Hani 2021

ハニ

品種： サンクトラウレント 100%  
アルコール度数：11.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,300円（税別）

ヨハンニスヘーヘ畑は石灰ロームに砂利が混じる不毛な土壌。約40年の樹齢。乾燥地帯にある畑の為、根が良く伸びる為、身が小さく、皮が厚く、濃度の高い葡萄を収穫できます。手摘みにて丁寧に収穫。一部全房にてコンクリートタンクで、残りは木樽にてセミマセラシオン・カルボニック。セラミックタンクと古い樽（600L）にて15ヶ月熟成。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSO<sub>2</sub>を添加。



# KOLFOK

## Kolfok / コルフォク

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ネットケンマルクト

ワイナリーの始まりは19世紀前半にさかのぼります。当時ブルゲンラントはハンガリーの一部でした。現在、ブルゲンラントはハンガリー国境近くにあり、畑の一部はハンガリーとの国境上に位置しています。私は畑でもセラーでも“自然をテーマ”に作業をしています。セラーでの仕事は非常にシンプルです。ワインはプレスの後、ポンプを利用せず地元産のオーク樽（600リットルから1200リットル）に移されます。樽に移されたワインは、清澄も行わず、静置され、SO<sub>2</sub>の添加も行いません。最適な時間がきたら、ワインは濾過せず、最小限のSO<sub>2</sub>を添加してボトル詰めされます。

ネットケンマルクトは比較的高い場所にあり、畑の標高は500m。高い場所の土壌は、シスト（片岩）、片麻岩、石灰岩など多様で、下の方の畑は、鉄を含むロームや火山系粘土と様々です。そして畑は単一栽培ではなく、常にオーガニックな状況を保ちハーブやいろんな植物が共生しています。



### Querschnitt Grüner Veltliner & Co 2022

クウェアシュニット  
グリュナー・フェルトリーナー & Co  
品種：グリュナー・フェルトリーナー / シャルドネ / ムスカテラー  
アルコール度数 12.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,100円（税別）

この一番若い白ワインは、ネットケンマルクト村の複数の場所から収穫した、様々な樹齢のブドウ（古い樹、若い樹）からできているため、全く異なった土壌（片岩、石灰岩、粘土）の多面的な性格が反映されています。収穫のタイミングは品種ごとに違い、使う樽のサイズも600リットルから1200リットルと異なります。ボトリングの直前にこれらのワインはブレンドされますが、メインの品種はグリュナー・フェルトリーナーで、シャルドネとムスカテラーがよいパートナーぶりを発揮してくれます。伝統的なオーク樽で12か月熟成しています。



### Welschriesling Nolens Volens 2018

ウェルシュリースリング  
ノーレンス フォレンス  
品種：ウェルシュリースリング 100%  
アルコール度数：—.%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,800円（税別）

標高約400mにある1980年に植樹された南斜面の粘板岩土壌の単一畑です。このワインの特筆すべき点は、2つのブドウの樹が—か所に植えられた点です。植密度は—ヘクタール当たり10,000本もの過密した状態になっています。つまり、これだけ過密だということは、ブドウの樹は土の下では、貴重な栄養源を求めてお互いが争っているということです。ですから実際のところ、この畑のブドウの実実は通常よりも小ぶりです。このような競争下で育ったブドウたちは自然に濃縮されたブドウになるのです。比較的早い9月初旬の収穫、丁寧に選別し、30%は茎を含め木製の開放樽で圧搾し自然発酵、3週間後に使用済みの300Lの木樽に、残りの70%は全房発酵、500Lの木樽に。



### Intra! The Wild White 2022

イントラ! ザ ヴィルド ホワイト  
品種：グリュナー・フェルトリーナー / ウェルシュリースリング  
アルコール度数：11.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,800円（税別）

スキンコンタクトワイン、口当たりの良い「オレンジ」ワインの物理的な性質が好きです。ただニックで突飛だけではなく、エレガントでもあるワインを作る方法を望んでいました。細胞内発酵に入る：破碎されていないそのままの状態のブドウを大きな発酵容器の中で休ませ、そこで天然酵母が果実の内部でゆっくりと発酵プロセスを開始し、果皮からの穏やかな抽出につながります。数週間後、ブドウを圧搾し、1100Lと1500Lの中古オーク樽で発酵を終了させました。ユニークなワイン造りのアプローチにより、トロピカルでありながらエレガントな白ワインが生まれ、ストラクチャーに満ち、淡い色で、こぶしの花のような香りが特徴です。



### Grüner Veltliner Vulkan Alte Reben 2018

グリュナー・フェルトリーナー ヴルカン アルテ・レーベン  
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度数：11.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,900円（税別）

火山性粘土質の3つの異なる古い畑でできたブドウで造られたワインです。Kolfokの最も古いグリュナー・フェルトリーナーの畑は、1951年からのもので、先代の家族が手作業で接ぎ木をしました。これは、まさにブルゲンラント版グリュナー・フェルトリーナーでハンガリーとの国境地域にあるこの場所を体現するワインです。非常にユニークで、ハンガリーのブドウ品種を彷彿とさせることがあります。1200リットルの大樽で14か月熟成しました。



## Weisser Burgunder Muschelkalk Alte Reben 2021

ヴァイサー ブルグンダー ムッセルカルク  
アルテ レーベン

品種： ヴァイスブルグンダー 100%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：12,100円（税別）

ネッケンマルクトの北西部、標高約350メートルの高原に、エゾマツの森に囲まれた樹齢60年のピノ・ブランのブドウの木が植えられている。ここでは手作業のみで作業を行います。この地域で独特の土壌には、第三紀の先史時代の海の堆積物である貝殻石灰岩があり、その上に薄い腐植層があります。下は純粋な石灰岩です。森林は、夜間に石灰岩と相互作用して涼しい微気候を作り出し、日中は暖かくなります。これらの例外的な条件により、構造があり、フルーティーな香りよ



## Intra! The Wild Rose 2022

イントラ! ザ ワイルド ロゼ

品種： ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：—.-%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：6,300円（税別）

「イントラ!」ザ ワイルド」シリーズは、不朽の名作「イントゥ ザ ワイルド」へのステファンのオマージュです。クリストファー・マッカンドレスのアメリカを巡る信じられないほど哲学的で悲しい旅。エディ・ヴェダー（パール・ジャム）の素晴らしい音楽伴奏で、この傑作は人生の意味を問ひかけ、「幸福は共有するときのみ現実になる」というシンプルな答えにたどり着きます。白と同様に、マセラシオン カルボニック、つまり細胞内発酵に 100% 依存しています。皮との穏やかな接触により、100% ブラウフレンキッシュに素晴らしいピンク色と心地よくしっかりした構造が与えられます。「イントラ!」ザ・ワイルド・ロゼは、8週間の全房浸軟を経て、残りの発酵を中古樽（1200リットル）で6か月間完了させました。



## All Universe 2021

オール ユニバース

品種： 約20種類の品種（フィールドブレンド）  
主にツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、ブラウフレンキッシュ、フルミント、ブラックムスカテラー

アルコール度数：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：4,500円（税別）

最大 20 種類のおブドウ品種を収穫し、一緒に発酵させたユニークなブレンド。自然酵母で自然発酵、500Lの樽で発酵、熟成。少量のSO2添加。新鮮で刺激的な、飲むのが楽しいワインを作りました。冷やして飲むのが最適なこのワインは、生き生きとしたさわやかな酸味があり、真っ赤な果実、柑橘類、ほのかなスパイスの香りが特徴です。



## Furmint Remember 2021

フルミント リメンバー

品種： フルミント 100%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：12,100円（税別）

このワインの名前「リメンバー」は偶然ではありません。オーストリア・ハンガリー帝国の時代には、ハンガリーのフルミントがブルゲンラントで広く栽培されていました。残念なことに、ネッケンマルクトではかつて赤ワインよりも白ワインが栽培されていたという事実と同様、政変のため忘れ去られてしまいました。乾燥すると、その自然の性質により保存期間が非常に長く、エキスが非常に豊富で、際立った酸味があります。これは、ワインがグラスの中で温度を上げるときに特に重要です。高地（海拔300メートル）の畑は雲母粘板岩、斜片麻岩、石英でできた樹齢40年のブドウ畑を再接ぎ木したものです。ブドウを丸ごと圧搾し、地元オーク材で作られた250リットルの使用済み木樽で8ヶ月間の自然発酵と熟成を行います。時々酵母を攪拌し（バトナーージュ）、瓶詰め前に最小限の硫化を行いますが、清澄や濾過は行いません。



## Querschnitt Rosé 2021

クウェアシュニット ロゼ

品種： ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：—.-%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：6,600円（税別）

ロゼワインとは何か、そしてあり得ることの限界に挑戦しています。彼のすべてのワイン同様に、彼にとってブドウ品種は特別なテロワールを表現する唯一の翻訳者です。このブドウは、1980年代にピノ・ノワールが植えられた不毛で栄養の乏しい石灰岩の小さな敷地で栽培されています。ブドウは手摘みで収穫されます。全房圧搾と短い浸軟期間の後（そのため淡い色をしています）、マストはネッケンマルクトオーク製の600リットル樽で発酵させます。ワインは、硫黄の添加や濾過を行わずに、細かい澱をたっぷりと樽に入れて1年間瓶詰めされます。



## Querschnitt Rotburger & Co 2021

クウェアシュニット ロートブルガー & Co

品種： ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール / シラー

アルコール度数：—.-%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,100円（税別）

このベーシックな赤ワインには、異なった土壌でできた、オーストリアの品種であるツヴァイゲルトが主に使われています。ブドウの半分は除梗され、残りはおおよそ100日の間密閉した容器に入れられ発酵させます。添加物を入れないこの自然な方法において、ワインは静置され、動かすことはしません。パンチダウンも、ポンピングも行いません。結果としてできるのはフレッシュで、飲みやすいワインです。とはいえ、このワインらしい複雑さも備えています。600リットルの樽で11か月熟成しました。



## Güterweg Neckenmarkter Blaufränkisch 2018

グータウエグ ネッケンマルクター  
ブラウフレンキッシュ  
品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,800円（税別）

ブラウフレンキッシュには2つの畑があり、1つは片麻岩と片岩の混ざった土壌で、標高450mの非常に急な斜面で、石の多い畑です。もう1つは石灰岩のみの土壌で、標高350m。この2つの畑はまさに完璧なコンビネーションなのです。片麻岩・片岩はブラウフレンキッシュに熱を与える一方、ミネラルなアロマとわずかのスパイスも与えます。石灰岩の土壌はワインに冷たさをあたえることから、エレガントで、繊細な味わいを醸し出します。1200リットルの樽で19か月熟成しました。



## Blaufränkisch Whole Bunch 2020

ブラウフレンキッシュ ホールバンチ  
品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,900円（税別）

これは私の実験的なワインの1つであり、毎年瓶詰めされません。ブラウフレンキッシュの多様性を考える際に大事な事は、気候が変化している間にどのように働くかです。2019年はとても良い年でした。かなり暖かい年でしたが、ブドウの酸味は良好で、熟度は長く続きました。2019年9月、私は、より涼しい東側からの単一のブドウ園からブラウフレンキッシュを収穫します。全房でフットプレスで優しくプレス。夜間に発酵が始まり、わずか5日後に収穫したブドウは压榨され、最後に1つの650リットルの樽、オーストリアのオークで発酵されました。私はワインに硫黄を一切使用しませんでした。また、瓶詰め中も使用しませんでした。



## Blaufränkisch Güterweg Neckenmarkt Bodigrabenweg 2017

ブラウフレンキッシュ グータウエグ  
ネッケンマルクト ボーディグラベンウエグ  
品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：13.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,400円（税別）

ボーディグラベンは単一畑で標高450mに位置し、土壌は正片麻岩100%です。シュテファン ヴェランシッツ氏はこの畑を“グラン・クリュ”と呼んでいます。昔は、耕すのが非常に困難だったことから、“貧乏人の畑”と呼ばれていました。斜面は急で、石だらけのボーディグラベンは北と南に分けることができます。北側の畑は冷涼さ、暗い影のニュアンスを、南側はボディとテクニチャーをワインに与えます。これらが一緒になると、ネッケンマルクトの類まれな土壌であるからこそ可能な、この上ない繊細なブラウフレンキッシュを生み出すのです。2つの600リットルの樽で12か月、さらに、1つの1200リットルの樽で12か月熟成させています。



## Intra! The Wild Red 2022

イントラ! ザ ワイルド レッド  
品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,300円（税別）

「イントラ!」ザワイルド」シリーズは、不朽の名作「イントゥザワイルド」へのステファンのオマージュです。クリストファー・マッカンドレスのアメリカを巡る信じられないほど哲学的で悲しい旅。エディ・ヴェダー（パール・ジャム）の素晴らしい音楽伴奏で、この傑作は人生の意味を問ひかけ、「幸福は共有するときのみ現実になる」というシンプルな答えにたどり着きます。ステファンはマセラシオン・カルボニックを高く評価しています。ブドウの球果全体が潰れ始め、圧力容器内で自重により自然に発酵します。その後、シュネッケンライトナー製の大きな木製に入れられ、涼しいセラーでさらに2か月間発酵します。特別なのは穏やかな発酵で、ベルベットのようなフルーティーなスタイルを生み出します。ワインは完全酵母で1年間熟成され、濾過されずに瓶詰めされます。



## High Diving Horses Blaufränkisch 2021

ハイ ダイヴィング ホース  
ブラウフレンキッシュ  
品種：ブラウフレンキッシュ 100%  
アルコール度数：12.5%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,000円（税別）

1980年代に、新しいアトラクションがアメリカの見本市の訪問者を興奮させました。若い女性と数人の男性が馬に乗って高い塔から水たまりに身を投げた。馬とその騎手が飛び降りた塔は12メートル以上あった。この疑わしいスポーツは数十年前に当然禁止されました。おそらく馬の大胆な性質が、ステファンにこのシングルカスクの瓶詰めを創作するきっかけを与えたのでしょうか。密集して植えられたハッシーのブドウ畑の非常に小さな果実は、1ヘクタールあたり10ヘクトリットルというとても少ない量しか収穫しません。1960年代に造成されたこの場所は化石石灰岩が特徴で、海拔350メートルに位置しており、涼しい微気候が長い熟成期間を決定づけます。小さな畑の収穫にはわずか5時間しかかかりませんでした。開放発酵ラックでの6週間のマッシュ期間中、ワインを抽出しすぎないように細心の注意を払う必要がありました。そのため、彼はマッシュを抑えるのではなく、マストまたは若いワインを穏やかに溢れさせます。また、ブドウの20%が除梗されていなかったためです。熟成は500リットルのオーストリアンオーク樽で行いました。ワインは清澄も濾過もせずに瓶詰めされました。



## Ploder Rosenberg / プローダー ローゼンベルグ

シュタイヤーマルク州 サンクト ペーターアム オッタースバッフ

風光明媚なズート・オストシュタイヤーマルクにあるワイナリーで、プローダー家は2006年から12.5ヘクタールのブドウ畑をビオディナミ農法に転換し、ブドウ栽培を行っています。オーナーのアルフレッド氏は確固たる信念を持ち、納得のいく本物のワイン造りを追及しています。彼は畑での作業や人の考え方がワインの味わいを左右すると考え、畑での入念な手作業と、自らが生み出した独自の醸造方法で、生命力にあふれたワインを生みだします。畑は、シュタイヤーマルク州の火山地帯の中央に位置し、砂を含むローム土壌、底土には幾分砂利まじりの風化した岩石が堆積し、場所により異なった火山の影響を受けているのが特徴です。南の地中海性気候と大陸のパノニア気候がこの肥沃な一帯を形成する一因でもあります。また、スロベニア、クロアチア、ハンガリーがすぐ隣に位置していることから、多文化が共生し、風景、人、文化、食の個性を育んでいます。



### Suno 2021

スノ

品種：ブロンナー 79% / ソーヴィニヨン・ブラン 21%  
アルコール度数：11.5%  
白 ペティアン 辛口 750ml  
参考上代：5,000円（税別）

スノはエスペラント語で太陽。樹齢10から20年。ローム、シルト、脆い砂利、腐葉土。アルテ・リーデ、アイヒホルツ畑。スキンコンタクト30時間。自然発酵2500Lのオーク樽で熟成。2500Lの木樽とステンレスタンクで熟成。発酵中に瓶詰め。添加物なし、SO2なし。



### Luno 2021

ルノ

品種：ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%  
アルコール度数：11.0%  
ロゼペティアン 辛口 750ml  
参考上代：5,000円（税別）

ルノはエスペラント語で月。樹齢12から35年。ローム、シルト、脆い砂利、腐葉土。シュタインリーデ、アイヒホルツ畑。スキンコンタクト32時間。自然発酵2500Lのオーク樽で熟成。2500Lの木樽とステンレスタンクで熟成。発酵中に瓶詰め。添加物なし、SO2なし。



### Gelber Muskateller 2019

ゲルバー・ムスカテラー

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%  
アルコール度数：9.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,300円（税別）

丁寧に手で収穫されたゲルバー・ムスカテラーはステンレスタンクで自然発酵。ワインは完全酵母で14か月間、微細酵母と共に3か月間熟成。ワインは濾過されず、亜硫酸塩も添加なし。



### Cara NV

キャラ

品種：ブロンナー / ソーヴィニエ・グリ / ピノ・ブラン  
アルコール度数：12.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4~20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツ畑。細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。風化した物質の堆積物。全ての土壤に火山の影響があります。丁寧に選別された葡萄は破碎され、2500Lの大きな木製の樽で自然発酵、マロラクティック発酵。2500Lの大型の木製の樽とステンレスタンクで熟成、酵母とともに12か月。ボトリングまで細かな澱とともに熟成。SO2添加なし、ノンフィルター。



### Vivas 2019

ヴィヴァス

品種：ブルーテンムスカテラー 33% / ソーヴィニャック 33% / ムスカリス 22% / ゲルバー・ムスカテラー 12%  
アルコール度数：10.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4~20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツの畑から収穫。土壤は細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。丁寧に選別された葡萄は破碎され、20時間のマセラシオン、スチールタンク及び木製のタンクで自然発酵。瓶詰めまで、酵母とともに。ノン・フィルター、SO2添加なし。



### Arto 2020

アルト

品種：ブロンナー 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,000円（税別）

2020年収穫のブロンナーをスキンコンタクト30時間、大樽にて熟成。添加物なし、SO2添加なし。1200本のみ醸造。



## Blanca NV

ブランカ

品種：ソーヴィニヨン・グリ 80% / ムスカテラー 8% / ムスカリス 7% / ブロンナー 2.5% / グリュナー・フェルトリーナー 2.5%

アルコール度数：12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,000円（税別）

樹齢6~25年、シュタインリーデ、クロイツフェルト、アイヒホルツ、アルテリーデ畑。砂粘土と砂利のベース、シュタインリーデは石灰岩を多少含む。葡萄は丁寧に選別。発酵時の果汁とマッシュの比率は50/50。50%の果汁はマセラシオン後、3日目にプレス。発酵は、マロラクティックを行い、600リットルのオーク樽で熟成。50%のマッシュは除梗せず、木製の発酵スタンドで一か月静置し、プレスし、600Lの木製の樽で熟成。酵母とともに12か月、ボトルリングまでの間は細かな澱とともに熟成。どちらも600Lのオーク樽で、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/lのSO2添加。



## Linea Sauvignon Blanc 2016

リネア ソーヴィニヨン・ブラン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

樹齢19年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌。砂利。風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、3日間のマセラシオン後に90%を圧搾10%をマッシュの上で1か月間熟成バトナーージュを600Lのスターティングバレルで熟成。ノンフィルター。



## Linea Pinot Gris 2017

リネア ピノ・グリ

品種：ピノ・グリ 100%

アルコール度数：13.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円（税別）

樹齢13年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌。砂利。風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、1ヶ月皮と共に自然発酵、600Lのオーク樽にて1か月間熟成。ノンフィルター。



## Linea Chardonnay 2017

リネア シャルドネ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢33年、ローゼンベルグ畑。ローム質シルトにわずかに砂利。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%をマッシュの上で1か月間静置、自然のMLF。600Lのオーク樽にて澱と共に酸化熟成。12ヶ月。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。



## Linea 500 2017

リネア 500

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢5年、ミッテルベルグ畑。南南西向きの急斜面の畑。標高350m。砂質、ローム。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%を皮をつけた状態で1か月間静置、自然のMLF。600Lのオーク樽にて澱と共に12ヶ月熟成。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。



## Linea 501 2017

リネア 501

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

樹齢18年、ルッテンベルグ畑。ローム質シルトにわずかに砂利。風化した物質の堆積した土壌。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのオーク樽にて3日間のマセラシオン後に20%を皮をつけた状態で1か月間静置、自然のMLF。600Lのオーク樽にて澱と共に12ヶ月熟成。瓶詰め時に5mg/lのSO2を添加。



## Rosza 2021

ロツツア

品種：ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%  
アルコール度数：13.0%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,400円（税別）

樹齢13年、アイヒホルツ。砂粘土と砂利のベース、葡萄は丁寧に選別。32時間スキンコンタクト、ステンレスタンクで自然発酵、澱と共に14ヶ月熟成。ノンフィルター。



## Ruga 2018

ルーガ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
アルコール度数：12.0%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,300円（税別）

オポック（石灰、粘土土壌）で構成されたシュロスベルク畑。葡萄は丁寧に選別。皮とともに粘土のアンフォラで90日間スキンコンタクト発酵、その後、粘土のアンフォラオーク樽で熟成、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/lのSO2添加。



## Elysium 2016

エリジウム

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：9,600円（税別）

2016年収穫のソーヴィニオン・ブランをバリックで7ヶ月熟成。その後、2021年8月の瓶詰めまでバリックで静置。添加物なし、SO2添加なし。300本のみ醸造。



## Überschäumend

ウーバーショイメン

品種：イザベル 100%  
アルコール度数：12.5%  
ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml  
参考上代：4,400円（税別）

樹齢9年から81年、砂質土壌、風化した物質の堆積物。場所によっては火山の影響を受けた土壌。12ヶ月瓶内発酵、瓶内熟成。



## Aero 2017

アエロ

品種：ムスカリス 40%、ゲルバー・トラミナー 7%、ゲルバー・ムスカテラー 48%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,000円（税別）

樹齢9年から22年。アルテ・リーデ、クロイツフェルド、ルッテンベルグの畑。火山の下部構造。粘土質の土壌を砂の堆積物で覆い、砂利島土壌。葡萄は丁寧に選別。クヴェヴリにて7ヶ月マセラシオン。卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に23ヶ月熟成。



## Maro 2016

マロ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 80% / ブロンナー 20%  
アルコール度数：10.6%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,000円（税別）

樹齢3から45年。アイヒホルツ、アルテ・リーデ、ホーレンブルガー・コーグル畑。砂質粘土と砂利を含む火山母岩と、黄土と小石を含む堆積岩土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて150日間マセラシオン。卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に17ヶ月熟成。



## Tero 2018

テロ

品種：トラミナー 50%、ソーヴィニオン・ブラン 20% / ソーヴィニエ・グリ 30%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,000円（税別）

樹齢4年から23年、ローゼンベルグ畑とシュタインリーデ畑。砂質、クレイ、砂利がベースの土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて9ヶ月マセラシオン。クレイのアンフォラにて澱と共に静置。その後、23ヶ月、クレイのアンフォラと木樽にて熟成。ノンフィルター。添加物なし。



## Fedjo 2019

フェージュ

品種：ピノ・グリ 60% / ソーヴィニエ・グリ 40%  
アルコール度数：12.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：11,000円（税別）

樹齢12年から22年。ミッターエッグ、シュタインリーデ、ルッテンベルグの畑。砂の堆積物と砂利を含む粘土質の土壌。葡萄は丁寧に選別。クレイのアンフォラにて12ヶ月マセラシオン。7ヶ月澱と共に卵形のクレイアンフォラにて細かい澱と共に2022年8月まで熟成。

ブドウ栽培及びワイン造りには、品質への要求と同様にこだわりがあります。声高に叫んだり、自らを目立てようという風潮がある時代に、あえて私たちは長期的な、サステナブルな方法でエレガントなワインを地道に作っています。私たちのワインは、内面の静けさと複雑さを併せ持つ、動的で深いワインです。シュトラードンはオーストリアの南東、火山地帯のスティリアという場所にあり、地中海気候とパンノニア気候が交わる特別な場所です。地中海とアルプスの影響で、日中の気温は高く、夜の温度は下がります。年間降雨量が900ミリという雨の多い地域のため、ブドウの生育期が長く、遅い収穫が可能になります。決して恵まれた気候環境ではありませんが、この中で私たちは急な斜面にある、無数の小さな区画でブドウを育てています。栽培面積は合計30ヘクタールに及びます。この地域のブドウ畑の特徴は、石灰を多く含む堆積岩で、大きく分けて2つの異なった起源由来します。一つは、砂岩と、化石を含む石灰岩でおおよそ1100万年前にスティリア全体に広がっていた干潟だった場所が隆起した土壌と、もう一つ、より広い範囲に及ぶ土壌ですが、第三紀の三角州に、アルプスからサルマット砂利とチャート石灰が堆積した地質です。スティリアは個々のマイクロクリマが広がる、無数の小さな区画の畑が特徴です。多くの区画は50年以上経っており、ブドウはStockkulturという棒仕立てで栽培しています。非常に骨の折れる作業で、非効率に見えるかもしれませんが、私たちはこの複雑で、手間暇かけるやり方を自分たちの信念の表れだと思っています。2013年から、有機農法を取り入れており、長年にわたり一緒に働いてきたチームとともに、日々努力しています。収穫は選別しながら手作業で行い、20キロまでの小さな容器を使ってブドウを運びます。ワイナリーに到着するとすぐ、選別テーブルに運ばれ、2次選別を行います。これがブドウ収穫作業の最終段階で、畑での長期に及ぶ作業がひと段落し、ほっと一息つける瞬間です。細かな作業を行うことで、長い醸しの時間（時には数日）が可能となります。厳しい天候の年であってもグラビティーシステムを使ったセラーでマセラシオンを行います。自然な抽出により、果汁はストレスなく果実の成分をしっかりと保つことができ、ワインに深みと多層を与えます。また起伏のあるこの地域の地形のおかげで、重力を利用したワイン造りを行うことができます。セラーで行うことは最小限です。ブドウの中に存在するすべての成分が果汁として取りこまれます。天然酵母を用いた自然発酵は畑のティピシティー（個性）を引き出し、個性的なワインを生み出します。ワインはゆっくりと時間をかけて静かに酵母と、澱とともに寝かされ、それぞれのワインに最も適したタイミングでボトリングされます。

## Gemischter Satz 2022

ゲミシュターサッツ

品種：ゲミシュターサッツ（混植混醸）

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,300円（税別）

ブドウ畑はシュトラードン周辺にあり、樹齢30～40年で、主にミュラー・トゥルガウ、ゴールドブルガー、セイルリング88、ピノ・ラン、ウェルシュリースリング、リースリング、ゲヴェルトトラミネールの混植混醸。土壌はサルマット砂利（アルプスと海からの石灰質の堆積物、火山ペグマタイト。）2022年9月7日と14日に手摘みにて収穫。12～18時間のマセラシオン、ステンレスタンクと大きな古い木樽で自然発酵。上質な酵母で5ヶ月熟成。



## Gelber Muskateller Straden Vulkanland Steiermark DAC 2022

ゲルバー・ムスカテラー  
シュトラードン  
ヴルカンランド シュタイヤーマルク DAC

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

ブドウ畑はジルバーベルク、クラウセン、サツィアーニ、シュタインタール、インゲルル。ブドウの樹齢は5年から25年で、大部分がサルマトの砂利と砂岩を含む石灰質の堆積土壌。2022年9月20日、21日、22日に手摘みにて収穫。最長18時間のマッシュタイム、ステンレスタンクで自然発酵、微細酵母で6ヶ月熟成。



## Weissburgunder Ried Klausen 1STK 2018

ヴァイスブルグンダー  
リードクラウセン 1STK

品種：ヴァイスブルグンダー 100%

アルコール度数：13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

樹齢20年以上の急斜面の畑リードクラウセン(65%までの急斜面)、東南東方向。第三紀からの部分的に高度に石灰質の堆積土壌。不毛の土、砂岩、貝殻石灰岩。手摘みによる選果、12時間のスキンコンタクト、500～2000リットルのオーク樽で自然発酵。7ヶ月間のシュールリーの後、熟成。



## Sauvignon Blanc Alte Reben 2017

ソーヴィニヨン・ブラン  
アルテ・レーベン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：13.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：12,500円（税別）

樹齢はリードブッフベルグ、1937年&1967年、リードクラウセン、1951年。シュトラードンに位置するオーストリアの最も古いソーヴィニヨンブラン畑(リードブッフベルグ&リードクラウセン)より。両畑とも東向き斜面で、昔の栽培方法により人しか立ち入れません。土壌は石灰質の第三紀堆積物と砂岩。手摘みによる選果、長めのスキンコンタクト、自然発酵。36ヶ月間大きな、使用済みのオーク樽でシュールリー。熟成。





## Cuvée de Merin 2021

キュベ デ メリン

品種：ツヴァイゲルト 85%、メルロー 15%

アルコール度数：13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）

ツヴァイゲルトはクラウゼンとシュタインタール、メルローはサツィアーニ。樹齢は24～40年。土壌は第三紀からの堆積土壌:石灰質砂質粘土、サルマショットター、砂岩。手摘みによる選果、30時間のスキンコンタクト、伝統的な古い大樽、ステンレスタンクでの、自然発酵。熟成は18か月300Lのバリックと20%新樽。



## Pinot Noir 2019

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：13.2%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）

ピノノワールのブドウの木は、L字形を描き、南南東を向いている非常に急な（最大 65%）リートクラウゼンにあります。細かい第三堆積物、不毛な土壌、砂岩から作られた部分的に非常に石灰質の堆積土壌。自然発酵とマセラシオン時間24日間マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。500～2,000リットルの樽。



## Weingut Tement / ワイングート テメント

シュタイヤーマルク ズェートシュタイヤーマルク ベルグハウゼン

テメント氏は、オーストリアのシュタイヤーマルク州に85ヘクタールのワイナリーを持ち、『ミスター・ソーヴィニオン・ブラン』と称される程、ソーヴィニオン・ブランの造り手として有名です。彼は、畑での厳しい作業を大事にし、ぶどうの選別を幾度も繰り返し、収穫します。セラー内での仕事もまた、压榨機や発酵のためのステンレスタンクといった現代技術の導入やぶどうに合わせてのフレンチオーク、オーストリアンオーク等の様々なチャレンジをしています。また、氏は現在かつてのシュタイヤーマルクのソーヴィニオン・ブランの「フルーティー」というイメージを覆す、非常にパワフルでアルコール度の高いソーヴィニオン・ブランを造り出しています。さらに、より良いワイン造りのため、他の畑からのぶどう購入を減らし、自身の畑を拡大しました。彼のぶどう畑はスロベニア国境に面し、石灰質土壌から成るZieregg（ツィルエッグ）と南向きで日照の良い粘土質土壌と石灰質土壌から成るGrassnitzberg（グラスニッツベルグ）から最も多く産出されます。それらは、テメントの神へのいわば捧げ物と言える卓越したワインなのです。テメント氏は、現在シュタイヤーマルク州の伝統的なフルーティーで軽やかなタイプの「Klassik（クラシック）」シリーズと、国際市場を意識したフルボディのソーヴィニオン・ブランのワインを打ち出しています。「ソーヴィニオン・ブラン・クラシック」は、エレガントでテメントワインの個性的なストラクチャーをはっきりと示しています。「ソーヴィニオン・ブラン・ツィルエッグ」はスパイシーさと、木や森を思わせる繊細さとパワフルさのバランスに優れたワールドクラスのソーヴィニオン・ブランです。また、テメント氏はヴァッハウのピヒラー氏とブルゲンラントのセメス氏と共に、オーストリアの赤ワインを世界に示す作品 ARACHON（アラホン）を誕生させました。偉大な赤ワインを造り出したいという夢を抱きながらも、白の産地では満足の行く赤品種ができないため、ブルゲンラントの土地にブラウフレンキッシュ（オーストリア固有品種）を中心にしたモダンなテイストの力強いワインを完成させたのです。



### Muska.T Brut NV

ムスカ.ティー ブリュット

ノンヴィンテージ

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%

アルコール度：11.1%

白 スパークリングワイン やや甘口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

砂、砂利、スレート土壌のブドウ畑。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて発酵、上質な酵母で12ヶ月熟成。炭酸ガス注入方式。クリアで明るく、とても芳香があります。熟したマンダリンフルーツ、ラズベリーの葉、魅惑的な味わい。



### Sauvignon Blanc

Ried Zieregg

Grosse STK Lage 2016

ソーヴィニオン・ブラン リード ツィルエッグ  
グローセ STK ラーゲ

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度：13.2%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：¥9,100円（税別）

ツィルエッグ畑の土壌はサンゴを含む石灰土壌、褐色土、石灰岩風化岩。標高は350から490m。早朝から午後遅くまで太陽が当たる。南向きの土壌。手摘みにて収穫、自然酵母にて自然発酵、大樽にて上質な澱と共に30ヶ月熟成。ノンフィルター。



Kobat / コバトル

シュタイヤーマルク州 ブルカンラント

コバトルはオーストリア南部、シュタイヤーマルク州ブルカンラントに位置する小さなガレージワイナリーです。現在、若きオーナー、ミヒャエル ガングルがオーストリアの醸造学校を卒業し、ドイツ、オーストラリア、南アフリカやニュージーランドのワイナリーでインターンをし、経験を積み、ガングル家が所有する3ヘクタール畑や醸造には出来るだけ介入しない方法でオーガニック、ナチュラルワインを生産しています。彼らは出来るだけ可能な限り持続可能な仕事をする事を心掛けています。その為、カビや病気に強い、新しい葡萄品種「PIWI種」を使用しています。特に力を入れているのが、ムスカリス、ソーヴィニャック、ブロンナー、カベルネ・ブランです。これらの品種は年間を通して、畑での機械の作業を減らし、もちろん農薬やその他の薬品を使うことが無く、自然な葡萄を造る事を可能にし、畑では土壌、植物を保護し、多くの動物、昆虫が生息する独自の小さな生態系が保たれます。醸造は機械に頼らずに出来るだけ手作業で行われます。クリーンで品種の良さが表現されたワインからスキンコンタクトをし、旨味を抽出したワインまで彼らの情熱を表現したワインをお楽しみください。

2022年ヴィンテージ

湿気が多く、雨が多い開花期を迎える春。より困難なスタートの後に、降水量が少なく非常に乾燥した夏が続きました。その結果、濃縮されたベリーが出来上がりました。フレッシュさは劣りますが、より凝縮を感じる2022ヴィンテージ。



## Pet Nat 2022

ペット ナット

品種：カベルネ・ブラン、ソーヴィニエ・グリ、ソーヴィニャック

アルコール度数：10.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。ソーヴィニエ・グリは圧搾し、ステンレスタンクで自然発酵、カベルネ・フランとソーヴィニャックは皮と主に2日間発酵。カシス、グリーンフルーツ、パプリカのフレッシュな香り、そしてイラクサ。フレッシュで軽く発泡した大人のソーダ。



## Souvignier Gris

ソーヴィニエ・グリ

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

ソーヴィニエ・グリはセイヴァル・ブランとツァーリンガーの交配品種です。ティーシェンにあるケーニクスベルグ畑は火山灰と玄武岩土壌。葡萄は丁寧に選果し収穫、優しくプレスし自然酵母にて自然発酵、（ヴィンテージにより温度調整をします。）細かな澱とともに600日間ステンレスタンクで熟成。30ml/gのSO2を添加ジューシーな果実味とハーブの爽やかなニュアンス。初夏を感じさせる。



## Saucy

ソウシー

品種：ソーヴィニャック 100%

アルコール度数：12.0%

白 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。2022年9月21日に丁寧に手摘みにて収穫。破碎して直接圧搾。スチールタンクで熟成。フルイーストで6ヶ月熟成。さらに細かい澱とともに6ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Muscaty

ムスカティー

品種：ムスカリス 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

片岩・片麻岩とオポック、火山風化岩と玄武岩。2022年9月17日に収穫。破碎して直接圧搾。スチールタンクで熟成。3分の1は12ヶ月完全熟成。2/3は澱と共に3ヶ月、ファインイーストと9ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Drei Gärten

ドライ ガルテン

品種：ソーヴィニエ・グリ、ブロンナー、ソーヴィニャック、カベルネ・ブラン  
アルコール度数：12.5%  
白 辛口 750ml  
参考上代：3,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。2022年9月18日にブドウ畑から収穫：「ゼッツ」、「キンズバーグ」と「アウンバーグ」。4種類のブドウの手摘みにて収穫。発酵を一緒に行います。6時間のマセラシオン、100%ステンレスタンク、9ヶ月のフルーイスト、3ヶ月の細かい澱と共に熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Whole Bunch

ホールバンチ

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%  
アルコール度数：11.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,900円（税別）

片岩、片麻岩、オポック。2022年9月25日に収穫され、半分は全房のまま発酵タンクに、残りの半分は圧搾されてブドウの上に直接置きます。3ヶ月発酵させてから圧搾。50%ステンレスタンク、50%樽にて1年間熟成、濾過せずに瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## O.A.K.

オー.エー.ケー.

品種：ソーヴィニャック / ソーヴィニエ・グリ  
アルコール度数：13.0%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,500円（税別）

火山風化岩と玄武岩の混じった畑。2021年9月23日に手摘みにて収穫。2日間低温マセラシオン。新樽にて33ヶ月澱と共に熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Rumble in the Jungle

ランブル イン ザ ジャングル

品種：ソーヴィニャック 100%  
アルコール度数：12.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,300円（税別）

ティーシェンのアウンベルクの畑の土壌は風化した岩の土壌と砂質土壌。まるでジャングルの中にあるような印象。2022年9月23日に手摘みにて丁寧に収穫。4日間低温マセラシオン。圧搾したジュースは酸化的に、600L、500L、300Lの使用済み木樽にて発酵、それぞれ12ヶ月熟成。9月にアッサンブラージュし、細かい澱と共に9ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Out of Space

アウト オブ スペース

品種：2020：ブロンナー、2021：ソーヴィニャック、ソーヴィニエ・グリ  
アルコール度数：12.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,300円（税別）

ヴィンテージブレンド、2021：ソーヴィニャック、ソーヴィニエ・グリは3週間スキンコンタクト、10ヶ月澱とともに古い樽で熟成。2020：ブロンナーは3ヶ月スキンコンタクト、1年と9ヶ月古い樽で熟成。ノンフィルター。ドライフルーツとよもぎの香りに繊細な洋ナシの香り。口当たりオレンジの皮。美しくフレッシュなタンニン。



## My Dirty Siva

マイ ダーティー シヴァ

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%  
アルコール度数：12.5%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：6,300円（税別）

土壌は風化した岩と玄武岩。36時間低温マセラシオン。225L、228L、300L、500Lで空気に触れさせながら発酵。澱とともに12ヶ月シュールリー。アッサンブラージュ後、ファインイーストとともに9ヶ月ステンレスタンクで熟成。ノンフィルター。瓶詰め時にSO2添加。



## Flower Power

フラワー パワー

品種： ムスカリス

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,300円（税別）

片岩、片麻岩、オポックと風化した岩と玄武岩。2022年9月13日に手摘みにて丁寧に収穫した自社葡萄と厳選されたパートナーから購入した葡萄より、半日低温マセレーション。压榨したジュースは酸化的に、ステンレスタンクで発酵。2/3は上質な澱とともに12ヶ月熟成。1/3は21ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## T.R.F.

タイム ランニング ファースト

品種： ブロンナー

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,600円（税別）

風化した岩と玄武岩。2019年9月20日に手摘みにて丁寧に収穫した葡萄をステンレスタンクにて発酵、3ヶ月間上質な澱とともに静置。54ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。



## Edgar Brutler / エドガー・ブルトラー クリシャナ サトゥ・マーレ ペルティウグ

エドガーの家族は1850年代にドイツのシュトットガルトよりルーマニアに移住し、ワイナリーをスタートしましたが、社会主義国の緊縮政策により1980年に土地を残し、再びドイツに戻りました。1990年の革命後、1997年に再びルーマニアに戻り25ヘクタールの畑をシェアしながらワイナリーを再スタートしましたが、自分たちだけのワイナリーをスタートしたいという思いがあり、権利を売却し、自由を求めました。エドガーは元々、音楽の道に進もうとギターを始めますが、家族のためにガイゼンハイムでワイン学を修得します。その後、2018年に自らのワイナリーを設立し、有機農法、地場葡萄の栽培、数字や分析ではなく彼自身の経験や感覚に基づくワイン栽培と醸造をスタートしました。彼の畑のあるペルティウグ村はクリシャナ地方のサトゥ・マーレ郡にあります。ルーマニアのこの北西部の角は温帯大陸気候です。南のミニシュほどアドリア海の影響はありませんが、私たちは北ルーマニアと考えると極寒のイメージですが、驚くほど暖かい気温が続きます。土壌は本当に厚いローム(20-30メートル)であり、植栽は1926年までさかのぼり、エドガーの祖父は4ヘクタールの畑からスタートしました。この地域の伝統的なブドウは、グリュンシュピッツ、フェテアスカ・レガラ/ケニグリケ・メツェントラウベ、フェテアスカ・アルパ、ウェルシュリースリング、ムストアサ・デ・マデラト、フルミント、ケクフランコシュ/ブラウフレンキシユが代表的なブドウです。彼の所有する畑の古いフィールドブレンドには識別できないブドウがたくさんあります。除草剤、化学合成スプレー、ミネラル肥料は使用せず、全て手作業で行っています。醸造についてすべてのワインは200年前のセラーで自然発酵され、ろ過されず、唯一の添加は瓶詰め時でSO2(10-20ppm)であり、多くのワインは添加されていません。彼はまた、バスケットプレスを使用することにより特に、タンニンの抽出を管理する上で長く、高圧の押し付けが不可欠であるワインのためにいきます。



### SISU NV

シス

品種： グリュンシュピッツ 100%

アルコール度数 9.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：6,600円（税別）

このスパークリングワインは100%グリュンシュピッツから造られた古典的なペットナットです。SISUはフィンランド語で絶望的に見える困難な時期を乗り越える強い意志という意味です。フットプレスで優しくゆっくりとプレスすることで柔らかいタンニンを表現します。長く、浸漬はせず、タンク内でゆっくりと全房にて発酵させ、酸味が10d/l以上、テクスチャーのバランスを取る為に残糖度を19g/lで仕上げます。酒石酸を吹き飛ばす為に2月に1回でデゴルジュマンをしますが、澱などは出来るだけ残します。



### Vinul Casei Alb NV

ヴァイヌル カセイ アルブ

品種： フィールドブレンド

アルコール度数 11.0%

白ワイン 辛口 1000ml

参考上代：3,800円（税別）

この1Lのワインはグリュンシュピッツ、フェテアスカ・レガラを中心に造られた小さな畑のフィールドブレンドです。彼らはまた、リースリング、フルミント、シャルドネを有機栽培を行っている友人より少量購入しています。土壌は赤い土、鉄分の多いローム、稀に大きな石が混じる土壌。手摘みにて収穫、主にフットプレス、ステンレスタンクにて発酵、80%ステンレスタンク、20%オーク樽で発酵。瓶詰め時10mg/lのSO2添加。



### Grünspitz 2022

グリュンシュピッツ

品種： グリュンシュピッツ 100%

アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

彼らの所有する15年前の葡萄畑の1ヘクタールのグリュンシュピッツの畑は世界で2つの有名な畑の1つです。元々はフィールドブレンド用の品種ですが、彼の祖父が単一で栽培し、晩熟で皮が厚く小さいベリーの素晴らしい葡萄を栽培しました。手摘みに丁寧を選別し収穫。ホールパンチプレス、90%オーク樽、10%アンフォラ（クレイ）にて熟成。瓶詰め時にSO2を10mg添加。



### Drum Bun 2022

ドラム バン

品種： フェテアスカ・レガロ 100%

アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

ドラム バンはボンボヤージュ（良い旅を）を意味します。ラベルの車はルーマニアの自動車メーカー、ダチアの1300です。この車はルーマニアでは誰もが知っている車でフェテアスカ レガロもルーマニアのフラッグシップ品種で、有名です。手摘みにて収穫。50%は2日間スキンコンタクト、オーク樽で熟成。10mg/lのSO2添加。



## SAITO 2022

サイト

品種： フィールドブレンド

アルコール度数：10.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,600円（税別）

3つの異なる畑から収穫。品種は様々な品種が含まれDNA分析で既存の品種と一致しないブドウも含まれる。手摘みにて収穫。2日間スキンコンタクト、アンフォラ（クレイ）とオーク樽にて熟成。瓶詰め時、10mg/lの少量のSo2を添加。品種は、グリーンシュピッツ、フェテアスカ・アルバ、ウェルシュリースリング、ムストアサ・デ・マデラト、ラインリースリングなど、約20種類。樹齢50年以上の畑。



## SPITZ 2022

シュピッツ

品種： グリーンシュピッツ 100%

アルコール度数：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,600円（税別）

グリーンシュピッツはエドガーが一番大切にしている品種です。手摘みにて収穫。2日間スキンコンタクト、アンフォラ20%とオーク樽80%にて熟成。瓶詰め時に10mg/lのSo2を添加。



## Gisela 2022

ギセラ

品種： フィールドブレンド

アルコール度数：11.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別） **Sold Out**

ギセラは彼が可愛がっていた鳥の名前。手摘みにて収穫。2日間スキンコンタクト、オーク樽にて熟成。SO2の添加なし。品種はブラウフレンキッシュ、ブラウアー・ポルトギーザ、メルローは20%、その他はフェテアスカ・レガロ、フェテアスカ・アルバ、ウェルシュリースリング、ムストアサ・デ・マデラト、ラインリースリング。



## Wieso? Nicht! 2022

ヴィソ? ニヒト!

品種： フィールドブレンド

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

このワインはブラウフレンキッシュ、ポルトギーザ、ウェルシュリースリング、フェテアスカ・レガラ、メルローなどそれ以外の未確認の葡萄とともにフィールドブレンドにて手摘みにて収穫、2日間オープン発酵槽で発酵、オーク樽で熟成。瓶詰め時に10mg/lのSO2を添加。



# WETTER TOPAZ

## // Wetter // ウェッター //

ウェッターはオーストリア北部ミッシングドルフにて果樹園を営んでいます。初代のルドルフが1956年にこの果樹園を始め、現在は2代目のラインハルトが引き継いでいます。彼らは自然への敬意を忘れません。出来るだけ、人的介入をせず、果物に無理をさせない栽培方法を行なっています。特にこの地域のテロワールに特色があり、大陸性気候と地中海性気候の混じるこの地域は果物にとって適した、昼と夜の寒暖差があり、土壌は砂質と石灰質土壌により果実に複雑なテクスチャーをもたらします。

## // Topaz // トパス //

トパスは1984年にチェコで栽培されました。強い品種の為、ビオにて栽培されることが多い。中くらいの大きさ。色は黄色にほのかに赤の線が入っています。味わいはジューシーで甘酸っぱい、身は固くしっかりしています。日本にはない味わいのリンゴジュースです。

## // 味わい //

よりすぐりのりんごを手摘みにて収穫。丁寧に搾っただけの100%果実から造られたジュース。加熱処理のみ。ノンフィルター。防腐剤未使用。お飲みになる時は良く振ってからお飲み下さい。濃厚かつフレッシュな味わいとそれぞれの果実のアロマがふんだんにする他のジュースとは一線を画するジュースです。



1000ml 1,800円 (税別)



# WETTER MARILLENNEKTAR

## // Wetter // ウェッター //

ウェッターはオーストリア北部ミッシングドルフにて果樹園を営んでいます。初代のルドルフが1956年にこの果樹園を始め、現在は2代目のラインハルトが引き継いでいます。彼らは自然への敬意を忘れません。出来るだけ、人的介入をせず、果物に無理をさせない栽培方法を行なっています。特にこの地域のテロワールに特色があり、大陸性気候と地中海性気候の混じるこの地域は果物にとって適した、昼と夜の寒暖差があり、土壌は砂質と石灰質土壌により果実に複雑なテクスチャーをもたらします。

## // Marille // マリレ //

マリレは日本ではあんず、英名ではアプリコットです。実はオーストリア（特にヴァッハウ）にて隠れた名産品として有名です。この地域ではワイン同様、原産地証明もあり、大事に保護されています。このマリレの品種はウナリッシュェ ベステ。オーストリア ニーダーエステライヒ州のミッシングドルフにあるお城の敷地内で栽培されています。

## // 味わい //

丁寧に手摘みにて収穫。木から落ちた果実は使用しないことにより、えぐみの無い綺麗な果実の味わいを感じられます。芳醇な香り、果実をそのままかじった時の食感があり、自然の甘さ、程よい酸味、エレガントさが魅力的なネクタール。世界のベストレストラン50にノミネートされているオーストリア シュタイラー エックのメニューにオンリストされています。



賞味期限：2024/12/31

**Sold Out 750ml 参考上代 2,400円（税別）**



### // 味わい //

ワイサー プリッケルンドにはミュラー・トゥルガウを100%使用。ワイン醸造用に使用されるヴィティス・ヴィニフェラ系の葡萄品種です。早熟な品種で、しばしば“シュトゥルム”（部分的に発酵した）や「新酒」にされます。マスカットやシトラスのブーケが特徴的な風味となります。

ワイン醸造用の葡萄の果実をストレートジュースにし炭酸を加えたスパークリングブドウジュース。まずフレッシュな香りを嗅ぎ、グラスに注いだ鮮やかな色や泡のきらめきを楽しみ、その年のワインの仕上がりを予想しながら味わう…。そんなテイスティング的な飲み方も楽しいもの。まさにワイン的なスパークリングジュースと言えるでしょう。

賞味期限：2025/10/31

**750ml 2,100円（税込）**

# 100%ぶどうジュース！

ワインにする前のぶどうを搾っただけのジュースです。ストレート。無添加。

## Roter Traubenmost ロータートラウベンモスト 赤ぶどうジュース

## Weisser Traubenmost ワイサートラウベンモスト 白ぶどうジュース

美味しいだけではなく、体に必要な栄養素がいろいろ含まれています。カリウム・マグネシウム・カルシウム・鉄・銅・亜鉛・セレンウムなどのミネラル、ビタミンB類、ビタミンCを多く含み、ワインよりポリフェノールなど動脈硬化を防ぐものが

ぶどうジュースは美味しいだけでなく、人体に必要な栄養素がたくさん含まれているので“健康の源”とも言えます。

現代人の健康を守るには、ぶどう内に含まれる、特にビタミン類が大切な役割を果たします。1日1Lのぶどうジュースを飲むと、1日に必要なV・B1,B2,B6の1/3は補えます。ナイアシン・パントテン酸・ピオチンなどはVBの効果を促進したり、補足したり、皮膚細胞のエネルギー代謝を促進し、特に肌・髪の毛と爪の健康を正常に維持し

ジュースに含まれる果酸やカリウムは、老廃物を排出し、体が酸性に傾くことを防ぎます。

不健康な生活、特に栄養のアンバランスにより、心臓・循環器疾患は現在の最も大きい健康問題の1つです。アメリカの研究者は、ぶどうジュースのポリフェノール成分がこれらを防ぐと発表しました。定期的なぶどうジュース摂取は血液の流れをよくし、血管を広げ、高脂血症も防ぎます。

アメリカの小児科の研究によると、ぶどうジュースは消化しやすい炭水化物(ブドウ糖・果糖)がたくさん含まれ、飲んだ後すぐ血液に入ります。他の果物ジュースに比べると比較的この炭水化物が多いだけでなく、ブドウ糖と果糖は殆ど同じ量が入っています。その炭水化物がアンバランスなジュースは消化しにくく、下痢や腸にガスが溜まる原因になります。ぶどうジュースを飲んだ子供たちは、静かで穏やかな振る舞いを示し、その他に入っているビタミンとミネラルは脳と神経の新陳代謝を促進し、集中力を上げました。

先頃、赤ワインのポリフェノールが血をきれいにする働きがあるとブームになりましたが、研究結果によるとぶどうジュースのほうが、それ以上に



ロータートラウベンモスト 2022  
100%絞りたて赤ぶどうジュース  
葡萄品種  
ツヴァイゲルト 100%



ワイサートラウベンモスト 2022  
100%絞りたて白ぶどうジュース  
葡萄品種  
グリューナー・フェルトリーナー 100%

オーストリア ニーダーエスタライヒ州産

ワイン用のブドウです。  
つまりヴィニフェラに属する醸造用の葡萄を搾っただけのジュース。濃密で、コンコードやナイアガラなどのラブルスカに属するアメリカ系の葡萄ジュースとは一線を画するものです。

1000ml 1,800円(税別)

写真のギフトボックスは  
別途50円(税別)となります。

# Edelrebe Organics Traubenmost

エーデルレーベ オーガニックストラウベンモスト

Grüner Veltliner 2021 & Rotburger 2021 & Gemischter Satz 2021

グリーンナー フェルトリーナー 2021 & ロートブルガー 2021 & ゲミシュターサッツ 2021

オーガニック認証の  
ユーロリーフ&有機JASマーク付き♪



オーガニック認証を受けた畑で栽培されたオーストリアのワイン用ぶどうで造られています。

丁寧に手積みで収穫されたぶどうを搾っただけのジュースです。

4世代にわたってワイン造りを行ってきたツァーヘル家は首都ウィーンにワイナリーがあり、日本では高品質のホイリゲ(新酒)で有名です。

トラウベンモスト グリーンナー フェルトリーナー  
有機白ぶどうジュース 1000ml  
JAN: 9007940003260

トラウベンモスト ロートブルガー  
有機赤ぶどうジュース 1000ml  
JAN: 9007940003369

**参考小売価格 ¥1,800— (税別)**

トラウベンモスト ゲミシュターサッツ (ノンフィルター)  
混植混醸: グリーンナー・フェルトリーナー、ノイブルガー、  
ミューラー・トゥルガウ、シャルドネ、ピノ・グリ  
有機白ぶどうジュース 1000ml  
JAN: 9007940103465

**参考小売価格 ¥1,900— (税別)**

## 【グリーンナー フェルトリーナー】

グラスに注いだジュースの色合いは、フレッシュ感あふれる麦藁のようなイエローで、ほんのり緑がっています。

味わいは、りんごと柑橘系の果実がまず広がり、さらにエキゾチックなパイナップルのような甘さが追いかけてきます。エレガントで、よく溶け込んだ酸味があり、乾いた喉を潤すのにも最適ですが、お食事との相性も抜群です。

## 【ロートブルガー(=ツヴァイゲルト)】

色合いは深いピンクを伴う、濃い紫色です。

しっかりとした果実の味わいですが、チェリーのニュアンスもあり、バランスの取れた甘さに仕上がっています。エレガントで、よく溶け込んだ酸味があり、余韻はフルボディーで、濃厚なお料理やチーズとの相性ぴったりです。

## 【ゲミシュター・サッツ (ノンフィルター)】

麦わら色 緑の反射があり、濁っています。香りは新鮮で強い柑橘類と黄リンゴの香り、甘い味とさわやかな酸味、ジューシーな後味、中位の質感と良い複雑さがあります。軽い料理と一緒にアペリティフとして飲むのに最適です。





オーストリアから流れる花のワルツ…

# HOLUNDERBLÜTEN SIRUP

## 香りの飲み物 花のシロップ

6倍か7倍の水あるいは炭酸水で薄めた、冷たいジュースとして、また、お菓子やシャーベット、シャンパンや焼酎割りでも大変おいしくいただけます。

HOLUNDER ホルンダー(独) 500ml

### Profile

ダルボ社はオーストリアのアルペン地域の中心に位置し、140年以上歴史を誇りオーストリアを代表する果汁保存食品と蜂蜜食品メーカーです。

自然を尊重するDarboは、いっさいの化学防腐剤を使用せず、新鮮な果物と純粋な砂糖結晶だけから作られたジャム(シロップ)はその貴重なビタミンと自然の味を保存しています。

メーカーホームページ

<http://www.darbo.at>



ニワトコ属の植物。オーストリアやドイツでは至る所に見られるポピュラーな薬用植物の1つ、3mから7mほどの灌木で、クリーム色がかった白い小さな花が春から夏にかけて枝に直接咲き、夏から秋にかけて黒または赤い実がなります。ニワトコはその木全体に薬効があると認められ、ワインで煮た根は水当たり、蛇の毒などに効き、摘みたての葉は湿布として炎症や潰瘍、痛風、花には発汗を促進させる作用があり、ニワトコの花の茶は風邪や咳止めとしての効果も大きいとされています。現在でもヨーロッパではニワトコの花のジュースや茶などはスーパーや薬局に行けばどこでも見られる日常的な食の1つで、一般家庭でもよく使われています。日本でも接骨木(ニワトコ)と書き骨折時のシップや添え木に使われてきました。

# STROH ORIGINAL

## STROH RUM

オリジナル シュトロ ラム  
クラシック スタイル



シュトロ40シリーズには独特の風味があり、特徴的なオーストリアテイストとユニークな気質がオリジナル シュトロクラシックを醸し出しています。

毎年世界中に数百万本が持ち出されるのは、まさにオーストリアラム酒の人気の証です。一流レストランのトップシェフ達と何百万もの家庭においていかにオリジナル シュトロがデザートなデザートや菓子類の仕上げの決め手となるかを発見しました。カクテルを混ぜるときも、オリジナルシュトロは、欠くことのできない成分であり、特別なアロマフレーバーはロングドリンクの多様性を高めるでしょう。



## STROH RUM "40"

アルコール度40% (1ケース6本入)  
1L 2,800円 (税別)

\*業務用ポリ5L 12,800円 (税別)

### STOCKオーストリア会社概要

1831

創業者 セバスチャン・シュトロ氏スピリッツ  
リキュールの生産を商業化

1864

“Schmelzhütte”生産工場を購入。  
生産力増加

1990

パリ・ワールド・フェアでGrande Medaille d'Orを受賞

1926

120万本100種類以上のスペシャリティーズ  
を1000件以上商業販路拡張

1969

ハンノ・マウラー・シュトロ氏が現代の  
5代目オーナーに就任

1977

蒸留酒製造所を設立生産の基本的合理化を図る

1991

980万本の多種類スピリッツ、スペシャリ  
ティーズをヨーロッパ各国へ輸出

\*スペシャリティーズ

(ブランデー、クリームリキュール、シュナップスナ等)



# Biene Biene Organic Raw Honey

ビーネ ビーネ オーガニック ローハニー

「栄養豊富で酵素イキイキ」

ローハニーとは・・・ミツバチが集めた花蜜を自分自身の酵素で分解し、巣の中で熟成させます。この完熟ハチミツをフィルタリングの際にも38℃以上には加熱せず瓶詰めしたものです。その為ビタミン、酵素が壊されることなく豊富に含まれています。



## SPRING FIELD HONEY 春の草原

空気のきれいなオーストリア南東部の草原で採れた百花蜜。菜の花やクローバーが主な蜜源。香りはエレガントでその味わいはフレッシュで心地よく、優しい甘さ。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 4月中旬 (南ブルゲンランド、オーストリア)



## ACACIA HONEY アカシア

ハチミツの王道。デリケートで上品な味と香り。シュガードアーモンドやバニラのような味わい。果糖が多く含まれ結晶化しにくい。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 5月 (ハンガリー)



## DANDELION HONEY タンポポ

ブドウ糖と花粉が豊富。芳香の木の根やチーズパイを思わせるアロマ。最初の一口は、ほんのり苦みを感じるが、その後にはまるやかな甘さがひろがる。独特の甘みと香り、少し苦味があるシャープな風味。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 5月 (シュタイヤーマルク、オーストリア)



## ORANGE HONEY オレンジ

マーマレードの香り。甘さの中に柑橘系らしい爽やかさがある。レモンのハチミツ漬けやレモネードなどのドリンクに。マスカルポーネと合わせてフルーツサンドに。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 3-4月(アンダルシア スペイン)



## LINDEN HONEY 菩提樹

樹木の花特有のフレッシュ感とミネラルを感じる味わい。セージやアニスなどを思わせる力強いハーブのようなアロマが特徴。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 6月 (シュタイヤーマルク、オーストリア)



## THYME HONEY タイム

強い抗菌、殺菌作用が特徴。その為「アンチエイジングハニー」と呼ばれる。紅茶やハーブティーに。ハードチーズと合わせるのがおすすめ。キリッとした味わいとハーブ独特の個性的な香りが持続する。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 8月 (アンダルシア スペイン)



## FAIRY FOREST HONEY 森の妖精

ホワイト・レッドクローバー、アザミ、矢車草、ブラックベリー、甘露蜜など多種類が合わさった深い味わいのハチミツ。ドライイチジクやモルトの香り。コクのある甘みと酸味に黒糖のような香ばしさ。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 6月中旬 (南ブルゲンランド、オーストリア)



## OAK HONEY オーク

強い抗菌作用のあるハチミツ。オリゴ糖が非常に豊富で腸内環境を整える。香ばしい黒蜜のような味わいできな粉と合わせるのがとてもおもしろい。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 9月 (アンダルシア スペイン)



## SUNFLOWER HONEY ひまわり

甘味と酸味のバランスが絶妙。デリケートな花粉と干草の香り。フレッシュ感があり、グリーントマトや熟したアブリコットの味わいを思わせる、爽やかさが特徴。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 7月初め (南ブルゲンランド、オーストリア)



## LAVENDER HONEY ラベンダー

しっかりした甘みでハチミツらしい味。のどの奥に感じる穏やかなフレーバー。マドレーヌやアップルパイなどの焼き菓子にもおすすめ。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 9月 (アンダルシア スペイン)



## HONEYDEW HONEY モミの木甘露蜜

ヨーロッパで人気が高い甘露蜜というハチミツ。オリゴ糖が多く、ミネラル分、ポリフェノール類も豊富。強い樹木の香りとビターな味わいが特徴的。

50g ¥700/120g ¥1,400/300g ¥2,900 (税別)

採蜜時期 6月中旬～7月中旬

(シュタイヤーマルク、オーストリア)



## ROSE HARMONY ローズ ハーモニー

希少な純度の高いアカシアハチミツにオーガニックダマスクローズの花びらを漬け込んだハチミツ。高貴な香りに包まれて身も心も癒される、美の究極ハーモニー。

120g ¥2,000 (税別)

採蜜時期 6月中旬

(南シュタイヤーマルク、オーストリア)



ビーネビーネ by (株)エイ・ダヴリュー・エイ

〒662-0066 兵庫県西宮市高塚町2-14

Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021

Email: info@bienebiene.com

HP: <http://bienebiene.com>

Facebook: [www.facebook.com/bienebiene2016/](http://www.facebook.com/bienebiene2016/)



Biene Biene

# Ribisel Wine

リービーゼル (すぐり) ワイン



オーストリアの大自然の

恵によって造られたスグリワイン

アルプス山脈に囲まれたオーストリア ウィーンから、

60km程離れたブルゲンランド州は、

新鮮な空気、

アルプスの水、なだらかな丘陵、

穏やかな気候という植物には最高の

環境に恵まれた土地。

ここで育てられた贅沢なスグリから

造られたワイン。

無添加、無着色。



爽やかな甘さのスグリワインです。

参考上代 1000ml 2,200円 (税別)

# Erdbeer Wine

エルドベア (イチゴ) ワイン



オーストリアの大自然の  
恵によって造られたイチゴワイン

アルプス山脈に囲まれたオーストリア ウィーンから、

60km程離れたブルゲンランド州は、

新鮮な空気、

アルプスの水、なだらかな丘陵、

穏やかな気候という植物には最高の

環境に恵まれた土地。

ここで育てられた贅沢なイチゴから

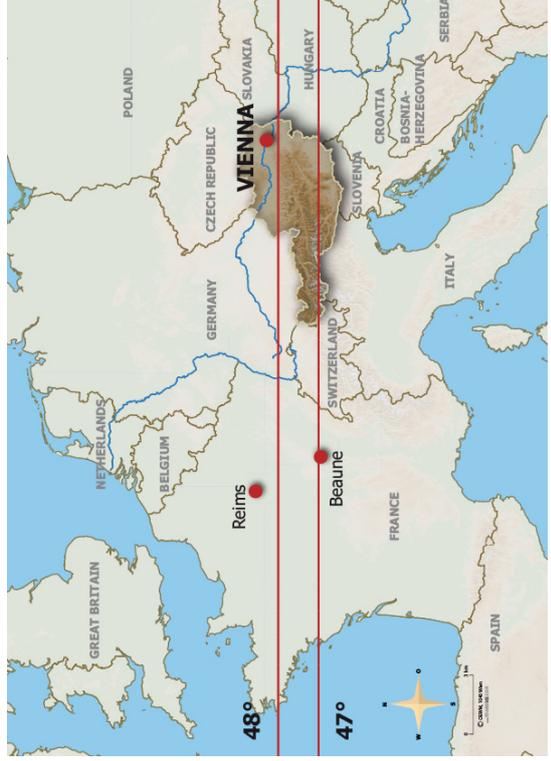
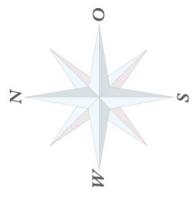
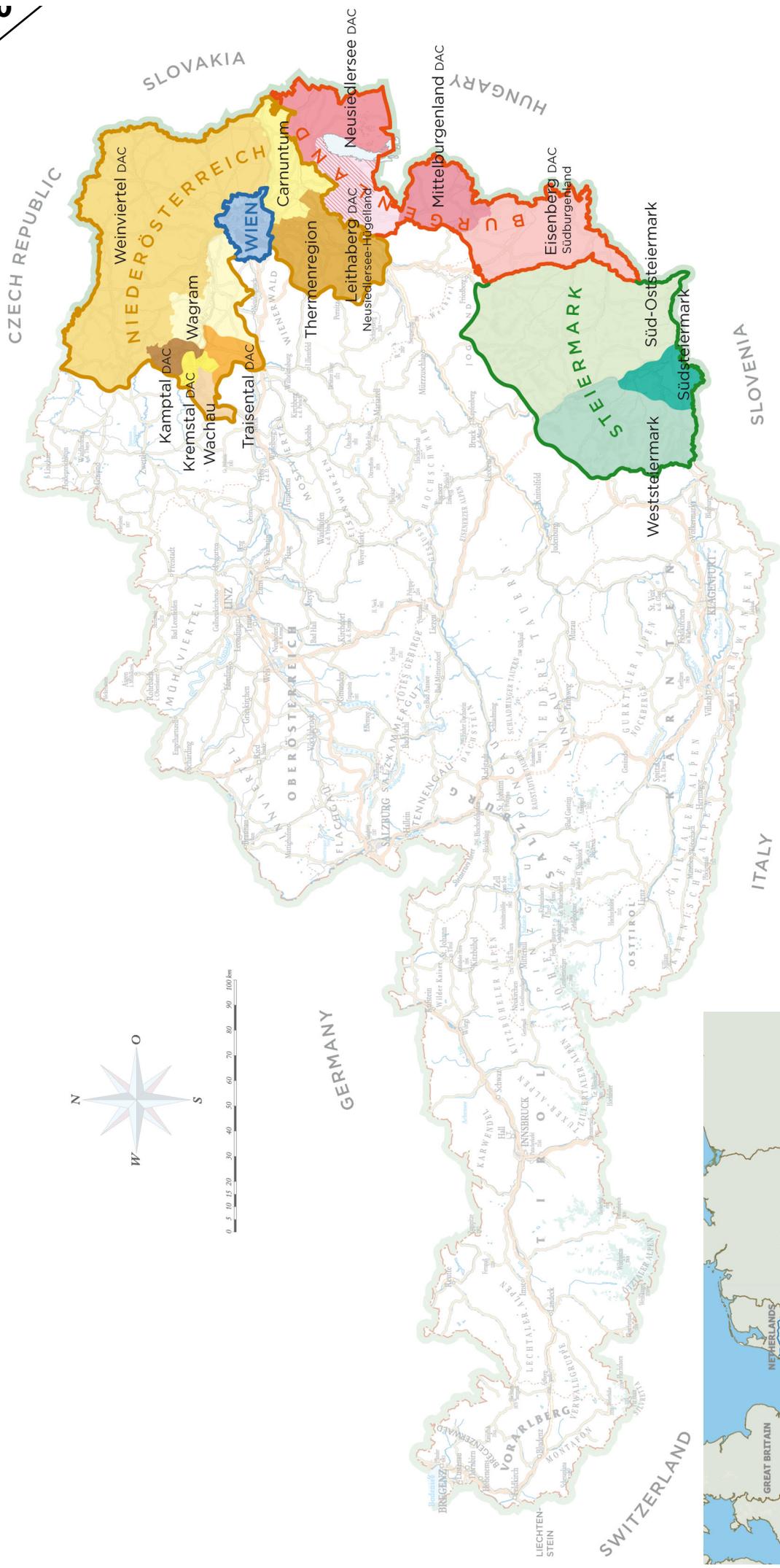
造られたワイン。

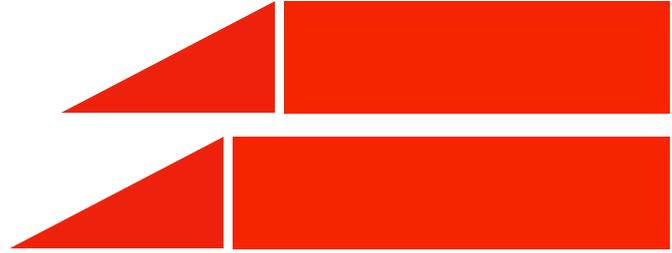
無添加、無着色。

まるやかな甘さのイチゴワインです。



参考上代 1000ml 2,200円 (税別)





(株)エイ ダヴリユー エイ  
〒662-0066  
兵庫県西宮市高塚町2-14  
Tel 0798-72-7022  
Fax 0798-72-5021  
[www.awa-inc.com](http://www.awa-inc.com)  
[awa@awa-inc.com](mailto:awa@awa-inc.com)

A・W・A Inc.  
2-14 TAKATSUKA-CHO,  
NISHINOMIYA-SHI,  
HYOGO-KEN, 662-0066 JAPAN  
Tel 0798-72-7022 / Fax 0798-72-5021  
[www.awa-inc.com](http://www.awa-inc.com)  
[awa@awa-inc.com](mailto:awa@awa-inc.com)