

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。そこで、この地域の特徴である、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、地域の特徴を生かした、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 トラミナー / フルミント

品種： トラミナー / 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、スキンコンタクトは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。CO₂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。

