



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.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。発酵途中、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・ソーヴィニヨン

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・ソーヴィニヨ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。自然酵母での醗酵、添加物無し、ノンフィルター。



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%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 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、ソーヴィニヨン・ブラン30%、カベルネ・ソーヴィニヨン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ヨン・ブランが房ごと圧搾され、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。