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 5 km 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、アンフォラ、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。



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。



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ランキッシュのブ 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%のマセレーションに 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。