

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・ツイクゼーにあります。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バウマン・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。



## 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、慎重に圧搾され、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。手積みにて丁寧に収穫。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SO2を添加。



## Zini Rosé 1 2023

ツイニ ロゼ 1

品種：ゲルバー・ムスカテラー / ソーヴィニヨン・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So2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ヨン・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、心地良いミネラル感とタンニンが飲み心地の良いワイン。



## Zini Red 1 2022

ツイニ 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、軽く压榨され、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。



## 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。



## Huat 2021

フアト

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。手積みにて丁寧に収穫。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SO2を添加。



## 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、濃縮度の高い葡萄を収穫できます。手積みにて丁寧に収穫。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SO2を添加。