



# 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

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-ロートリンゲン。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）**Sold Out**

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、余韻にパブ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、余韻にパブ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。