

HARETER

Hareter / ハレタ

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ヴァイデン アム ゼー

ハレタの家族はオーストリア ブルゲンランド、ノイジードラーゼ、湖の美しい街、ヴァイデン・アム・ゼーに1725年より農家として居を構えていました。世代が受け継がれて行く中で徐々に有機栽培を行い、現在のトーマスとクラウディアの手により有機ブドウの栽培に移行しました。トーマスは1996年にクレムスの栽培学校を卒業後、両親とともに時間をかけブドウ栽培へとシフトし、彼に受け継がれ、2006年にオーガニック農業に切り替え、2009年より認証を取得しています。



Pet Nat DODO 2022

ペット ナット

品種：ピノ・ノワール 100%
アルコール度数 11.9%
ロゼ ペティアン 辛口 750ml
参考上代：3,800円（税別）

クラナヴィッツル畑は樹齢24年。丁寧に手摘みにてピノ・ノワールを収穫。全房でプレス。プレスした果汁（マスト）の中にも一部ぶどうを加えます。ステンレス・スチールタンクで、イーストなしで発酵、無濾過、亜硫酸無添加のワインはスパークリング用ボトルに移し替え、王冠で栓をします。無添加での瓶内最終発酵ののち、冬にデゴルジュマンを行い、再び王冠で打栓。



Pet Nat 2022

ペット ナット

品種：ピノ・ノワール 100%
アルコール度数 10.9%
ロゼ ペティアン 辛口 750ml
参考上代：4,400円（税別）

28年前より所有するローゼンベルグにある不毛な砂利土壌の畑より丁寧に手摘みにてピノ・ノワールを収穫。全房でプレス。プレスした果汁（マスト）の中にも一部ぶどうを加えます。ステンレス・スチールタンクで、イーストなしで、前発酵が始まり、その後、本発酵を経て、無濾過、亜硫酸無添加のワインはスパークリング用ボトルに移し替え、王冠で栓をします。無添加での瓶内最終発酵ののち、



Naturburch 2023

ナチュアブルシュ

品種：ヴァイスブルグンダー / ソーヴィニヨン・ブラン
アルコール度数：11.9%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：2,900円（税別）

不毛な砂利土壌の35年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。それぞれスキンコンタクトをし、自発的に発酵。上質な酵母の上で5ヶ月熟成、その後、ステンレスタンクに移動し熟成。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



Root Weiss

ルート ヴァイス

品種：シャルドネ / ノイブルガー
アルコール度数：10.3%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：2,900円（税別）

樹齢29年以上の不毛の砂利土壌とローム質の下層土のブドウ畑。シャルドネ、ノイブルガーのブドウは手作業で選別され収穫されました。自然発酵でスキンコンタクト4日間。開放ステンレスタンク。マロラクティック発酵と熟成は大樽で行われました。醸造時はSO2無添加、瓶詰め時に少量添加。ノンフィルター。



Welschriesling Ostrich 2023

ウェルシュリースリング オーストリッチ

品種：ウェルシュリースリング 100%
アルコール度数：11.9%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,100円（税別）

石灰質の砂利土壌とローム質の下層土壌を持つ樹齢 22 ~ 36 年のブドウ畑。ウェルシュリースリングのブドウは手作業で収穫され、収穫時に直接選別されます。ブドウは除梗され、足で軽く潰されます。1日のスキンコンタクト。発酵は自然に行われました。ウェルシュリースリングは上質酵母で6ヶ月熟成。ノンフィルター。



Chardonnay ohne 2019

シャルドネ オーネ

品種：シャルドネ 100%
アルコール度数：11.1%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,600円（税別）

35年前のクラナヴィッツル畑-不毛な砂利土壌とローム質の下層土。ブドウは手作業で選択的に収穫され、発酵はマッシュの上で自発的かつオープンに行われました（23日間）。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵をし使用済みの500リットルの樽で熟成。ろ過されずに瓶詰めされました。



Naturschönheit 2022

ナチュアションハイト

品種：ツヴァイゲルト 80% / サンクトラウレント 20%

アルコール度数 12.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

ツヴァイゲルトは不毛な砂利土壌の18年目の畑。サンクトラウレントは砂利の土壌とローム質の下層土から成る13年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。果汁の循環はステンレススチールタンクで、一部空気式で行い、一部、オープンヴァット(開放槽)でマニュアルで行いました。マセラシオン期間は8日間。マロラクティック発酵及び熟成は大型の木製の樽と小さい樽で行いました。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



Root Rot 2020

ルート ロート

品種：ブラウフレンキッシュ 90% / サンクトラウレント 10%

アルコール度数：9.4%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

不毛の砂利土壌とローム質の下層土のある20年以上前のブドウ畑。ブラウフレンキッシュ(90%)とサンクトラウレント(10%)のブドウは手作業で選別され収穫されました。発酵はオープンステンレスタンク、マッシュ静置時間：4日。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵は大きな木製の樽で行われました。



Blaufränkisch Fugu 2021

ブラウフレンキッシュ フグ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：-.-%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

ツァイゼルベルク地区の不毛で石灰分が豊富な砂利土壌の樹齢24年のブドウ畑。ブラウフレンキッシュのブドウは厳選して手作業で収穫されました。全房発酵にて21日間。自然のMLF。500リットルの樽にて熟成。ノンフィルター。