

wenzel

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、主に上質でミネラル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。



## Blaifränkisch

### 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。