



Martin & Anna Arndorfer / マーティン & アンナ アンドルファー ニーダーエスライヒ州 カンプタール シュトラス

造り手のマーティン・アンドルファーはクロスターノイブルクワイン学校を卒業後、ヴァッハウのクノールでインターンシップを経験。イタリアフリウリのロンリコ・デル・ニュミツでフルボディの白ワインを小樽で熟成する手法、高品質の葡萄と造り手の樽の使い方の感性との重要性を学ぶ。オーストラリアのアデレードヒルズなど海外でワイン造りを学んだ後、両親から葡萄畑を引き継ぎ、ウィングートシュタイニングアの次女アンナと「マーティン&アンナ アンドルファー」を設立。



Herrengasse 4 2022

ヘレンガッセ 4

品種：ノイブルガー 100%

アルコール度数：11.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別）

1982年に植えられた標高328mにあるシュトラッサー ガイスベルグと標高319mにある1988年に植えられたツェビンガー ガイスベルグと標高281mにある1960年に植えられたシュトラッサー プレケンウェグは砂質のローム土壌のそれぞれのノイブルガーを使用。70%は12時間マセレーション、天然酵母にて自然発酵。30%は30日皮とともに発酵、澱と共に11ヶ月、古いフレンチオークにて熟成。ノンフィルター、瓶詰め時に8mg/lのSO2使用。



Roter Veltliner

Terrassen 1979 2016

ローター フェルトリーナー テラッセン 1979

品種：ローター・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,700円（税別）

ローター・フェルトリーナーは、Zöbinger Gaisberg (ツォーピング ガイスベルグ)に1979年に植え付けられました。(標高317m~323m) 土壌はプライマリーロック。グフェール片麻岩。この葡萄畑は夜間に冷たい風が吹き抜けるため、昼と夜との寒暖差を作り出し 葡萄を病気から守ると共に、綺麗な酸味をキープします。ワインは全房で18時間浸漬させた後、自然発酵でフレンチオーク44%・ステンレスタック56%の発酵させます。その後、澱とともに10ヶ月間熟成させ、清澄せず軽めのフィルタリングを行い、ボトリングされます。瓶詰め時に少量のSO2添加。



Chardonnay / Neuburger die Leidenschaft 2015

シャルドネ / ノイブルガー ディ ライデン
シャフト

品種：シャルドネ 50% / ノイブルガー 50%

アルコール度数：13.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,700円（税別）

シャルドネはチョークを多く含むレス土壌のオッフェンベルク(1985年植樹、標高257m)とレス土壌と原生岩土壌のガイスベルグ(1994年植樹、標高301m)、ノイブルガーはレス土壌と原生岩土壌のガイスベルグ(1960年植樹、標高328m)同じ日に丁寧に手摘みで収穫。ノイブルガーは圧搾する前に8時間浸漬し、シャルドネは全房発酵にてノイブルガーと共に圧搾し、自然発酵、フレンチオークにてシュールリー、10ヶ月熟成。新樽50%、瓶詰め時に少量のSO2添加。



rosa marie L23

ローザ マリー

品種：ツヴァイゲルトと破碎したグリュナー・
フェルトリーナー

アルコール度数：11.5%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別）

カンプタール、シュトラスにある2つの優良畑の葡萄を使用。「ガウチャー」は標高286メートルと、319メートルにある1989年に植えられた古樹、砂利質のレス(黄土)土壌の畑。「ハーセル」は標高251メートルにある2007年に植えられた樹、レス(黄色質)土壌の畑。ツヴァイゲルト果皮と共に14時間スキンコンタクト。自然酵母で発酵。破碎したグリュナー・フェルトリーナーと共に12日間発酵、255Lのステンレスタックと使用済みのフレンチオークで熟成、6ヶ月間。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際に8mg/Lの亜硫酸。



martha rouge L23

マータ ルージュ

品種： ツヴァイゲルトと破碎したソーヴィニヨン・ブラン

アルコール度数：10.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別）

ツヴァイゲルトはシュトラッサー・ネッセルタールの畑から、土壌はレスと砂利、2001年に植樹された畑で標高319m。ソーヴィニヨン・ブランはシュトラッサー・シュタインピュッヒェルの畑から、クレイ層（粘土質）、2007年に植樹、標高244m。天然酵母のみで全房のツヴァイゲルトと、破碎したソーヴィニヨン・ブランを一緒に18日間浸漬し、使用済みのフレンチオーク樽で6か月熟成。瓶詰め時に8mgのSO₂を添加。無濾過、無清澄、グラヴィティーシステムを利用。