Weinviertel	Gschweicher	Röschitz
ヴァインフィアテル	グシュヴァイヒャー	レーシッツ

高樹齢の古樹から洗練されたグリューナー・ヴェルトリーナーを生み出す若き才能。

グリューナーヴェルトリーナーの一大生産地ヴァインフィアテルの中央部にレーシッツに位置する家族経営の生産者。現在は息子のベルナールがワイナリーを取り仕切っています。全体で14haの畑を所有し白用ブドウのみを栽培。グリューナ ヴェルトリーナーの3/4は樹齢50年以上で80年を超える古樹も残っています。土壌の活性化を行うことが健全な果実を生み出すという考えのもと,畑にストレスをかけない有機栽培を実践しています。土壌の持つポテンシャルを最大限生かし、それぞれ畑の個性を生かしたユニークなスタイルのワインを造っています。近年falstaff やvinaria weinguideなどワインガイドで数々の賞を受賞するなど今後ますますの発展が期待されます。

WHITE WINE

Grüner Veltliner Urkristall

グリューナー ヴェルトリーナー ウアクリスタル

品種の特徴を生かしたキレのある酸味が特徴のグリューナー ヴェルトリーナー。

特徴	収穫は手摘み。地中海性気候。残糖2.1g/L。酸度5.8g/L。				
味わい	青りんごや洋ナシの香り。青りんごをかじった様なフレッシュで溌剌とした味わい。				
ブドウ品種	グリューナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	ー
方角&標高	ー	土壌	黄土 原生岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ー	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　9120035322593　2022　750ml/12　AT2122-20V　¥2,500

Roter Traminer Ried Mühlberg

ローター トラミナー リート ミュールベルク

一部の地域でしか造られていない希少品種ローートラミナー。華やかなアロマときれいな酸を併せ持つ。

特徴	収穫は手摘み。残糖2.0g/L。酸度5.9g/L。アルコールは14%で長い余韻を楽しめる。				
味わい	オレンジピールや赤い花、僅かにスパイスのニュアンス。豊富なミネラルときれいな酸が特徴的。				
ブドウ品種	ローター・トラミナー100			Bio認証等	ー
方角&標高	南東向き　標高280～320m	土壌	黄土　原生岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ー	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　9120035322449　2021　750ml/12　AT2121-42V　¥3,600

Kamptal	Hiedler	Langenlois
カンプタール	ヒードラー	ランゲンロイス

1856年より5世代続くカンプタールでも老舗のヒードラー。世代交代により若き兄弟二人でその歴史を紡ぐ。

自然農法による完璧なワイン造りに尽力するヒードラー。シンボルであるフクロウには彼らの信条である自然と科学のバランスとワインと文化の融合を象徴する意味合いを持っています。ヒードラーのワイン造りは畑やブドウの持つ力を最大限信用し、除草剤や殺虫剤は使用せず極力テロワールがもつ本来のポテンシャルを生かしたワイン造りを行うことに徹底しています。畑での自然農法はもちろんのこと2005年よりすべてのワインを自発的発酵に切り替え、一部で自発的なMLFが起きるなど極力葡萄に手を加えない自然な醸造も行っています。1980年より4代目当主のルードヴィッヒ ヒードラーとスペイン人の妻マリアと共にワイナリーを運営を行ってきましたが、二人の息子のルードヴィッヒ.Jrと弟のディートマーに世代交代が始まっており、2023年にはルードーヴィヒは引退しルードヴィッヒJrとディートマー二人に運営を任るそうです。才能溢れる若い二人の今後の活躍が楽しみな生産者です。

WHITE WINE

Löss Grüner Veltliner

レス グリューナー ヴェルトリーナー

スタンダードクラスながら高品質な味わいを誇る。

特徴	9月下旬に収穫。約6ヶ月間温度管理しながらステンレスタンクにて熟成。一部マロラクティックも行う。				
味わい	白い花やりんご、洋ナシの香。わずかにハーブのニュアンス。味わいにスモモやイエローアップル、溌剌とした酸味。				
ブドウ品種	グリューナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	ー	土壌	粘土、石灰を含んだ黄土	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢5～40年	熟成	シュール・リーの状態でステンレス数か月間熟成。		

JAN:　9007112222017　2023　750ml/6　AT2123-26AV　¥3,200

Grüner Veltliner Ried Kittmannsberg, Erste Lage

グリューナー ヴェルトリーナー リート キットマンズベルク エアステ ラーゲ

カンプタールで最も標高が高い畑の一つ。南西向きで斜面がボウル型をしたその区画は豊富な日照量を持つ。

特徴	10月上旬に収穫。数時間のマセラシオンの後ソフトプレス。瓶詰めは2021年11月。				
味わい	白い花やメロンやイエローアップルのマンゴー、赤ピーマンやはちみつなどの香り。味わいはエレガントで長い余韻。				
ブドウ品種	グリューナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西　標高280～365m	土壌	粘土石灰　ローム 黄土	発酵	アカシア樽
樹齢&仕立て	ー	熟成	伝統的なアカシアの樽にて澱とともに数か月熟成。		

JAN:　4933238097893　2023　750ml/6　AT2123-34A　¥6,600

Riesling Ried Steinhaus, Erste Lage

リースリング リート シュタインハウス エアステ ラーゲ

シュタインハウスは石の家の意味を持ちその名の通り石の多い土壌。ランゲンロイスでも最も傾斜のある畑。

特徴	10月下旬に収穫。数時間のマセラシオンの後ソフトプレス。ステンレスタンクにて熟成。				
味わい	ライムやパイナップルのフレッシュな香りにスモークやミネラルが混じる。キレのある酸があり料理を引き立てる。				
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南　標高230～360m	土壌	片麻岩 角閃岩　石英	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ー	熟成	ステンレスタンクにて澱とともに数か月熟成。		

JAN:　9007112203023　2020　750ml/6　AT2120-35A　¥6,000

Riesling Ried Heiligenstein, Erste Lage
リースリング リート ハイリゲンシュタイン エアステ ラーゲ

カンプタールにおいて最良の畑と言われ、複雑な土壌によって構成されているハイリゲンシュタインの畑。

特徴	10月の中旬の収穫。土壌は赤い花崗岩や火山性石英を含む砂岩が堆積して構成されている。				
味わい	熟したシトラス系の香りにマンゴーやターメリックなどスパイス。ミネラルを強く感じ15年以上の熟成にも耐えうる。				
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	様々な要素からなる堆積岩土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	―	熟成	澱とともにステンレスタンクで数ヶ月間熟成。		

JAN:	9007112213053	2021	750ml/12	AT2121-30	¥8,500
JAN:	4933238094366	2022	750ml/12	AT2122-30	¥9,000
JAN:	4933238097909	2022	750ml/6	AT2122-30A	¥9,400

Chardonnay Toasted & Unfiltered
シャルドネ トースティッド & アンフィルタード

キットマンズベルグとタールの石灰が豊富な土壌より。シャルドネはヒードラーにおいて代表的な傑作の一つ。

特徴	10月上旬に手摘みにて収穫、ワインのポテンシャルを活かすためフィルターはかけず凝縮した味わいを表現。				
味わい	熟したマンゴーにアプリコットの香り、僅かなトースト香。味わいは赤い果実、アーモンドやモカなど複雑味溢れる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	粘土石灰、砂利、砂質	発酵	大樽&バリック
樹齢&仕立て	―	熟成	澱とともにバリックにて2年間の熟成。		

JAN:	4933238094359	2021	750ml/6	AT2121-31A	¥11,000

GRÜNER VELTLINER Maximum
グリューナー ヴェルトリーナー マキシマム

樹齢50～80年の古樹の遅積みにより完全に完熟した葡萄のみ収穫して造られるマキシマム。

特徴	10月中旬に手摘みにて収穫、除梗。ソフトプレスの後大樽にて発酵。カンプタールの培養酵母使用。				
味わい	ナッツやクリームに硬質なミネラル、マンゴーやサフランなどの香り。味わいに熟した黄色い果実やメロンを感じる。				
ブドウ品種	グリューナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	石灰を含んだ黄土、変成岩	発酵	アカシアの大樽
樹齢&仕立て	樹齢50～85年	熟成	アカシアの大樽にて2年間の熟成。		

JAN:	9007112202071	2020	750ml/12	AT2120-32	¥9,800
JAN:	4933238097916	2021	750ml/6	AT2121-32A	¥11,000

Weissburgunder Maximum
ヴァイスブルグンダー マキシマム

1955年に植えられたランゲンロイスでも最も高樹齢のヴァイスブルグンダー。シェンケンビヒルの畑より。

特徴	収穫は10月中旬。除梗を行い数時間のマセラシオン。				
味わい	ライムやマンダリンなどピュアな果実にビスケットやナッツのニュアンスが混じる。長期熟成のポテンシャル。				
ブドウ品種	ヴァイスブルグンダー100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き　標高230-315m	土壌	黄土、片麻岩、角閃岩	発酵	アカシア&オーク樽
樹齢&仕立て	樹齢65年以上	熟成	アカシアとオーク樽にて約2年間熟成。		

JAN:	9007112205027	2021	750ml/6	AT2121-47A	¥9,500

ROSÉ WINE

Rosé
ロゼ

サンジョヴェーゼを少量ブレンドしたユニークなスタイルのロゼ。気軽に楽しみたい軽やか味わい。

特徴	収穫は手摘みで9月中旬。除梗を行う。ソフトプレスで短いマセラシオンの後セニエを行う。				
味わい	チェリー、ストロベリーの香りにサンジョヴェーゼから来るスパイスの香り。柔らかい酸、バランスの良い果実味。				
ブドウ品種	ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、ピノ・ノワール・サンジョヴェーゼ			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	黄土、粘土質,砂利	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢10～45年	熟成	ステンレスタンクにて数ヶ月間熟成。		

JAN:	9007112221003	2022	750ml/12	AT3122-29V	¥3,100
JAN:	4933238097886	2023	750ml/6	AT3123-29AV	¥3,200

Cloudy Rosé
クラウディ ロゼ

ツヴァイゲルト、ピノノワール、ザンクト・ラウレントなどをブレンドして造られるユニークなスタイルのロゼ。

特徴	収穫は手摘みで9月下旬。皮からのタンニンを抽出するため強めのプレスを行う。フィルターをかけず澱とともにボトリング。				
味わい	ストロベリーアイスクリームやブラッドオレンジ。ココナッツやスモーキーな香り。口当たりはエレガントでわずかにタンニンが残る。				
ブドウ品種	ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール・ザンクト・ラウレント、サンジョヴェーゼ			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	黄土、粘土質,砂利	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	―	熟成	サンジョヴェーゼで使用したバリックにて数か月間熟成。		

JAN:	4933238092232	2022	750ml/12	AT3122-45	¥5,800

RED WINE

Pinot Noir Langenloiser
ピノ ノワール ランゲンロイサー

タールとケーファーベルグの畑より。冷涼な気候からもたらされる軽やかでエレガントなスタイルが特徴。

特徴	収穫は手摘みで10月上旬。除梗を行う。ソフトプレスで2週間の発酵後、伝統的な大樽を使用し発酵。				
味わい	赤い果実にバーベナ、ローズヒップの香り。僅かにジェニパー、オレンジの皮のニュアンス。エレガントでソフトな口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	石灰質、黄土、赤砂	発酵	大樽発酵
樹齢&仕立て	樹齢35年	熟成	マロラクティック発酵を行う。大樽にて澱とともに数ヶ月間の熟成。		

JAN:	9007112218041	2021	750ml/12	AT1121-28	¥5,000
JAN:	4933238097879	2022	750ml/6	AT1122-28A	¥5,600

Pinot Noir G-Stück
ピノ ノワール G(ゲー)ストゥク

G-StückのGはガンツ(すべての意)。その名の通り全房にて極力手を加えずゆっくりとプレス、発酵を行う。
ラベルの美しい色彩のアートワークは、南チロルの若き芸術家Julian Oberhoferジュリアン・オーバーホーファーの手による。

特徴	名高いタールとケーファーベルクの熟した健全なブドウを非常に厳しく選別して使用。				
味わい	クランベリーにザクロのニュアンス。味わいにチェリーやハーブや白い花を感じ優しいタンニンが特徴。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	石灰が豊富な砂質、結晶岩	発酵	古樽にて2週間
樹齢&仕立て	―	熟成	澱とともに古樽にて2年間熟成。		

JAN:	4933238097923	2021	750ml/6	AT1121-33A	¥11,000

Carnuntum　NETZL　Göttlesbrunn
カルヌントゥム　ネッツル　ゲトレスブルン

親子で営まれる家族経営のワイナリー。土壌と葡萄が持つポテンシャルを活かすべ多くの時間を費やす。

ウィーンの南東に位置するカルヌントゥムで28ha所有する生産者ネッツル。カルヌントゥムはパノニア気候により温暖な空気とドナウ川からの冷涼な風が入り混じる独特なミクロクリマ。現在当主であるフランツと娘のクリスティーナが主にワイン造りを行います。フランツはルービン カルヌントゥムの立ち上げと普及に尽力し現在の発展に寄与した地域の顔役的な役割を果たしています。娘のクリスティーナも品質の向上に努め、現在彼女の意志が多分にワイン造りに反映されています。ネッツルのモットーとして畑や醸造への労力を惜しまず葡萄のポテンシャルを最大限引き出さすべく多くの時間を費やしています。2014年から有機栽培を始め酵母も自生の天然酵母のみを使用。酵母による自発的な発酵に任せています。

WHITE WINE

Welschriesling
ヴェルシュリースリング

川沿いの風通しのよい涼しい畑で造られる為、フレッシュさを保った味わいを楽しめる。

特徴	収穫は手摘み。18度に温度管理されたステンレスタンクで発酵、熟成。				
味わい	ミントや干し草の香り。若さの溢れるジューシーな味わい。後味にアップルやライムのニュアンス。				
ブドウ品種	ヴェルシュリースリング100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	黄土、砂利質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:	9006201022217	2022	750ml/12	AT2122-23VM	¥2,500

Ried Altenberg Weißburgunder
リート アルテンベルク ヴァイスブルグンダー

標高280mに位置するアルテンベルグの畑は砂利が多くミネラルを多く含んだ特別な畑。

特徴	収穫は手摘みで100%除梗を行う。6時間のマセラシオンの後、大樽とアンフォラにて発酵。残糖4.1g/L。酸度6.0g/L。				
味わい	グレープフルーツに蜂蜜、ミントにローズマリーの香り。味わいは畑からもたらされる豊富なミネラル感を感じる。				
ブドウ品種	ヴァイスブルグンダー100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	標高280m	土壌	黄土、砂利質	発酵	500L樽、アンフォラで10週間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	80%を500Lの古樽、20%をアンフォラにて6ヶ月間熟成。		

JAN:	9006201062114	2021	750ml/12	AT2121-37	¥4,400

RED WINE

Carnuntum Cuvée classic
カルヌントゥム キュヴェ クラシック

パノニア気候の温暖さによりよく熟した厚みのある味わいを表現。

特徴	9月の終わりに手摘みにて収穫。天然酵母を使用。30度に温度管理されたステンレスタンクで発酵後、大樽にて熟成。				
味わい	カシスやブラックベリーの香りにスパイス感が混じる。優しいタンニンとエレガントな味わい。ボルドーグラスがお勧め。				
ブドウ品種	ツヴァイゲルト40、ブラウレンキッシュ40、メルロ20			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西　標高200m	土壌	ローム質　黄土	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	6000Lの大樽にて6ヶ月間熟成。		

JAN:	9006201112116	2021	750ml/12	AT1121-24V	¥2,700

Rubin Carnuntum
ルービン カルヌントゥム

生産者のフラッグシップ的なワイン。複雑味のあるツヴァイゲルト100%の赤。Wine Enthusiastで92pt。

特徴	9月の終わりに手摘みにて収穫。天然酵母を使用。温度管理されたステンレスタンクで発酵。マロラクティックは行う。				
味わい	ブラックチェリーやラズベリーにロースト香が混じる。フレッシュ感もありソフトなタンニンだが熟成の可能性も感じられる。				
ブドウ品種	ツヴァイゲルト100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西　標高240m	土壌	ローム質　黄土	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	フレンチオークの古いバリックで12ヶ月間熟成。瓶内で10ヶ月間熟成。		

JAN:　9006201132213　2022　750ml/6　AT1122-25A　¥3,600

St.Laurent
ザンクト ラウレント

ピノ・ノワールの自然交配種と言われており、柔らかい酸ときれいな果実味が特徴。

特徴	エーデル・タールの畑。28度に温度管理されたステンレスタンクで発酵後、樽に移し更に2週間の発酵。				
味わい	香りはカシスにサワーチェリー、僅かになめし革のニュアンス。きれいな酸とエレガントな味わい。				
ブドウ品種	ザンクト・ラウレント100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西　標高200m	土壌	粘土質	発酵	ステンレスタンクと大樽
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	500L樽で18ヶ月間熟成。自発的なマロラクティック。		

JAN:　4933238095271　2018　750ml/12　AT1118-38Q　¥4,600

SÜDSTEIERMARK　Lackner-Tinnacher　GAMLITZ
ズュート シュタイヤーマルク　ラックナー ティンナッハー　ガムリッツ

1770年から続く老舗ワイナリー。若き担い手カタリーナにより伝統的な造りを重んじながらも更なる進化を続ける。

ラックナー・ティンナッハーは27haの畑を所有する家族経営のワイナリー。ソーヴィニヨン・ブランを始めヴェルシュリースリングやモリヨン、ヴァイスブルグンダーなど伝統的な手法で白葡萄のみを栽培。所有する6つの畑は海抜360m～500mの好条件に位置しています。ほとんどの畑は急勾配で機械を使用できないため、収穫を含め仕事はすべて手作業によって行われます。2010年現在主にワイナリーの運営を行っているカタリーナが、エンジニアの大学を卒業して、両親のワイナリーで働き始めます。カタリーナの加入により、それまでの240年間で伝統的に培われ、既に名声を得ていたワイン造りに新しいアイデアが取り入れられて行きます。2013年より有機農法に転換。ブドウの活力を維持するために、収穫量を減らし、ブドウの搾りかすや草葉の有機肥料を使いブドウの木の間には有益な草やクローバー、金盞花、ノコギリソウ、ヒナゲシなど様々な植物を生い茂らせています。カタリーナの最良ワインを生み出す為の飽くなき探求心によりワイナリーは更なる進化を続けています。

WHITE WINE

SÜDSTEIERMARK DAC WELSCHRIESLING
ズュートシュタイヤーマルク DAC ヴェルシュリースリング

1haあたり25hlの低収量により、凝縮した味わいに。ミネラリーな塩味を感じる個性的な仕上がり。

特徴	収穫は手摘みで10月中旬。ソフトプレスを行いステンレスタンクにて発酵。自発的なマロラクティック。				
味わい	スモモやリンゴにフレッシュハーブのニュアンス。果実味豊かでミネラルから来るスパイスや塩味が特徴。				
ブドウ品種	ヴェルシュリースリング100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西向き　標高450～470m	土壌	砂利混じりの砂質　ローム質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢平均35年	熟成	ステンレスタンクタンクにて8ヶ月間熟成。		

JAN:　9120023265789　2021　750ml/12　AT2121-40　¥3,600

GAMLITZ WELSCHRIESLING
ガムリッツ ヴェルシュリースリング (スポット商品)

傾斜のある水はけの良い区画ガムリッツの畑で造られるヴェルシュリースリング。

特徴	手摘みで収穫された葡萄は自重に任せたソフトプレスを行い、2500Lの大樽で自発的な発酵を行う。				
味わい	オレンジの皮や青りんご、ハーブにマンゴーの香りが混じる。爽やで丸みを帯びた口当たり。ミネラル溢れる味わい。				
ブドウ品種	ヴェルシュリースリング100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	西向き　標高450m	土壌	砂利が混じる砂質　礫岩	発酵	2500Lの大樽
樹齢&仕立て	樹齢平均35年	熟成	ストッキンジェール社の2500L大樽にて澱とともに10ヶ月間熟成。		

JAN:　9120023265857　2021　750ml/12　AT2121-46　¥3,800

GAMLITZ SAUVIGNON BLANC
ガムリッツ ソーヴィニヨン ブラン

この地域で最も評価の高い葡萄ソーヴィニヨン・ブラン。エントリーレベルながら高いポテンシャル。

特徴	収穫は手摘みで9月後半～10月上旬。Falstaffで93pt獲得。コリアンダーなどエスニック料理とも相性が良い。				
味わい	トロピカルフルーツや西洋スグリ。スパイスのニュアンス。ジューシーな酸と果実味溢れる味わい。				
ブドウ品種	ソーヴィニョン・ブラン100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	―	土壌	砂利が混じる砂質	発酵	ステンレス、木製タンク
樹齢&仕立て	―	熟成	ステンレスタンク75%と大型木製タンク25%にて6ヶ月間熟成。		

JAN:　9120023266175　2022　750ml/12　AT2122-39　¥4,400

RIED STEINBACH MORILLON　Erste STK Lage
リート シュタインバッハ モリヨン　エアステ STK ラーゲ

モリヨンとはシャルドネのシュタイヤーマルクでの呼び名。アカシアの樽との相性もよく上質な味わい。

特徴	樹齢50年以上の古樹より。土壌は砂利が混じる砂質。ライムやアーモンドの花の香り。				
味わい	洋ナシにライムやオレンジの花の香りが混じる。きれいな酸を持ちミネラル豊富で後味に塩味を感じる。				
ブドウ品種	モリヨン100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	400m～500m	土壌	砂利が混じる砂質	発酵	大樽
樹齢&仕立て	樹齢平均50年	熟成	アカシアの大樽にて澱とともに18ヶ月間熟成。		

JAN:　9120023265253　2020　750ml/12　AT2120-41　¥6,000
JAN:　9120023265970　2021　750ml/12　AT2121-41　¥6,000