

## Weinviertel

ヴァインフィアテル

## Gschweicher

グシュヴァイヒャー

## Röschitz

レーシッツ

Weinviertelの中央部に位置するRöschitzに本拠を構える家族経営の生産者。

オーストリアの有カワインガイドFalstaff

2018年版で三ツ星を獲得するなど今勢いのある若手生産者。全体で13haの畑を所有し白用ブドウのみを栽培。グリュナー・ヴェルトリーナーの3/4は樹齢50年以上で、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。

## WHITE WINE

## Grüner Veltliner Urkristall

## グリュナー・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2.0g/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澁刺とした味わい。			
ブドウ品種	グリュナー・ヴェルトリーナー100		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	黄土 原生岩	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	9120035321077	2017	750ml/12	AT2117-20V ¥2,400



## Weinviertel DAC GrooVee

## ヴァインフィアテル・DAC・グルービー

技術の向上により、複雑味を帯びた厚みのあるグリュナー・ヴェルトリーナー。

特徴	収穫は10月中旬手摘みで行われる。低温発酵。残糖3.2g/L。酸度5.3g/L。			
味わい	イエローアップルや西洋スグリ、ピーマンの香り。厚みのある果実味とわずかにスモーキーさも感じられる。			
ブドウ品種	グリュナー・ヴェルトリーナー100		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	黄土 原生岩	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	9120035321084	2017	750ml/12	AT2117-21V ¥2,700



## Riesling Urgestein Ried Reipersberg

## リースリング・ウアゲシュタイン・リード・ライペルスベルグ

ライペルスベルグの好立地な畑から造られるリースリング。

特徴	残糖5.6g/L。酸度6.7g/L。収穫は手摘み。			
味わい	アブリコットや白桃の香り。はっきりとした酸のある味わい、シトラスやミントのニュアンスもある。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	黄土 原生岩	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	9120035321145	2017	750ml/6	AT2117-22AV ¥3,300



## Kamptal

カンプタール

## Hiedler

ヒードラー

## Langenlois

ランゲンロイス

1856年に設立されたLangenloisで最も老舗のワイナリー。

フクロウのマスコットを用い世界的にも有名なヒードラー。30haの土地を所有し年間225,000本を生産。白が95%、赤が5%。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。Hiedler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。1980年より4代目当主Ludwig Hiedlerが引き継ぎ、スペイン人の妻María Angelesと共にワイナリーを運営しています。現在では二人の息子Ludwig JrとDietmarも加わり今後さらなる発展を予感させます。

## WHITE WINE

## Löss GRÜNER VELTLINER

## レス・グリュナー・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。残糖1.2g/L。酸度5.6g/L。			
味わい	青りんごや白コショウ、洋ナシやわずかに蜂蜜のニュアンス。			
ブドウ品種	グリュナー・ヴェルトリーナー100		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	—	土壌	粘土、石灰を含んだ黄土	発酵
樹齢&仕立て	樹齢5~40年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	9120035321145	2017	750ml/12	AT2117-26V ¥2,800



## RED WINE

## Dos ZWEIGELT x ST. LAURENT

## ドス・ツヴァイゲルト x ザンクトラウレント

ドスはスペイン語の2の意味。2つのブドウを掛け合わせた自信作。

特徴	残糖1.0g/L。酸度5.0g/L。収穫は手摘みで10月上旬。			
味わい	ブラックチェリーやハーブ、なめし皮の香り。ナツメグやベーコンも感じられる味わい。			
ブドウ品種	ツヴァイゲルト、ザンクトラウレント		Bio認証等	有機栽培
方角&標高	—	土壌	粘土、黄土、砂利質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢25~40年	熟成	8ヶ月間バリックにて熟成後、12ヶ月間大樽熟成。	
JAN:	9007112138028	2013	750ml/12	AT1113-27V ¥2,800



Carnuntum

カルヌントウム

NETZL

ネットツル

Göttlesbrunn

ゲトレスブルン

**カルヌントウムで26haの畑を所有する家族経営の生産者。**

カルヌントウムの地で赤ワインの生産者として確固たる地位を持つネットツル。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っており、彼らのモットーとして、畑や醸造への労力を惜しまず、多くの時間を費やしています。年間18,000本を生産（白30%、赤70%）。2014年から化学肥料を使わない有機栽培を始め、現在ビオロジック認証取得申請中。2021年に認証予定です。

## 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
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	
JAN:	9006201021715	2017	750ml/12	AT2117-23V ¥2,200



## RED WINE

Carnuntum Cuvée

カルヌントウム・キュヴェ

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。			
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
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	6000Lの大樽にて6ヶ月間熟成。	
JAN:	9006201111713	2017	750ml/12	AT1117-24V ¥2,500



Rubin Carnuntum

ルービン・カルヌントウム

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91pt。

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りが混じる。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
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:	9006201131612	2016	750ml/12	AT1116-25 ¥3,200

