

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

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

グリーンナー・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。グリーンナー・ヴェルトリーナーの3/4は樹齢50年以上で80年を超える古樹が残っています。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

グリーンナー・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ーンナー・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澁刺とした味わい。				
ブドウ品種	グリーンナー・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	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	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ター・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	—
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	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

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



Grüner Veltliner Ried Kellerberg Weinviertel DAC Reserve

グリーンナー・ヴェルトリーナー リート ケラーベルク ヴァインフィアテル DAC レゼルヴ

著名なワインガイドfalstaffで94p。熟成にも耐えうるポテンシャル。

特徴	葡萄のポテンシャルを活かし自発的な発酵を促す。熟成はステンレスと大樽を使い分ける。残糖4.2g/L。酸度5.3g/L。				
味わい	イエローアップルやマンゴーにシトラスにナツメグなど複雑な香り。バランスのよい味わいとミネラル感。				
ブドウ品種	グリーンナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	—
方角&標高	南東向き 標高290m	土壌	黄土 石灰岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢55年	熟成	ステンレスタンクとアカシアの大樽にて澁とともに最低4ヶ月間熟成。		

JAN: 9120035322371 2021 750ml/12 AT2121-43V ¥4,100



Grüner Veltliner Ried Königsberg

グリーンナー・ヴェルトリーナー リート ケーニヒスベルク(限定品)

2016年のバックヴィンテージの特別オファー。現地在庫150本のみ。

特徴	残糖2.7g/L。酸度6.3g/L。				
味わい	イチジクや西洋スグリの特徴的な香り。柔らかい酸が全体をまとめている。				
ブドウ品種	グリーンナー・ヴェルトリーナー100			Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高352m	土壌	黄土 原生岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	アカシアの大樽にて澁とともに熟成。		

JAN: 9120035320858 2016 750ml/12 AT2116-44V ¥3,800



Kamptal

カンプタール

Hiedler

ヒードラー

Langenlois

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を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な発酵に切り替え、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いましたが、二人の息子のルードヴィヒヒードラーと弟のディートマーに世代交代が始まっており、2023年にはルードヴィヒヒードラーは引退しルードヴィヒヒードラー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 グリーンナー・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、澁刺とした酸味。				
ブドウ品種	グリーンナー・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	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: 9007112212018 2021 750ml/12 AT2121-26V ¥2,900
1月下旬入荷予定 2022 750ml/12 AT2122-26V ¥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**

カンパータ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	—	熟成	伝統的なアカシアの樽にて澱とともに数か月熟成。		
	1月下旬入荷予定	2021	750ml/12	AT2121-34	¥6,300

**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	—	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
	1月下旬入荷予定	2021	750ml/12	AT2121-34	¥6,300

**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**

カンパータ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
	1月下旬入荷予定	2022	750ml/12	AT2122-30	¥9,000

**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: 9007112206024	2020	750ml/12	AT2120-31	¥9,800
	1月下旬入荷予定	2021	750ml/6	AT2121-31A	¥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。		
	1月下旬入荷予定	2021	750ml/6	AT2121-46A	¥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。残糖4.6g/L 酸度5.8g/L				
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	ツヴァイゲルト主体、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: 9007112211004	2021	750ml/12	AT3121-29V	¥2,800
	1月下旬入荷予定	2022	750ml/12	AT3122-29V	¥3,100



Cloudy Rosé

クラウディ ロゼ

ツヴァイゲルト、ピノワール、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・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了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 Langenlois

ピノワール ランゲンロイス

冷涼な気候によって、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・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。大樽にて数ヶ月間の熟成。		
JAN:	9007112218041	2021	750ml/12	AT1121-28	¥5,000

Pinot Noir G-Stück

ピノワール G(ゲー)ストック

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・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:	4933238092225	2020	750ml/12	AT1120-33A	¥10,500

Carnuntum

カルヌントウム

NETZL

ネッツル

Göttlesbrunn

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く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ウムで28ha所有する生産者ネッツル。カルヌントウ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マイクロ気候。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 カルヌントウ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	グイヨ	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ク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	グイヨ	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

カルヌントウム 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。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。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に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: 9006201111911 2019 750ml/12 AT1119-24V ¥2,600



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方。				
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: 9006201131919 2019 750ml/12 AT1119-25 ¥3,300



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: 9006201121811 2018 750ml/12 AT1118-38 ¥4,400



SÜDSTEIERMARK

ズートシュタイヤーマルク

Lackner-Tinnacher

ラックナー ティンナハー

GAMLITZ

ガムリッツ

1770年から続く老舗ワイナリー。若き担い手カター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。ソーヴィニオン・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つの畑は海拔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ーリーナが、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。カター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。カター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 SAUVIGNON BLANC

ガムリッツ ソーヴィニオン ブラン

この地域で最も評価の高い葡萄ソーヴィニオン・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	ソーヴィニオン・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: 9120023265659 2021 750ml/12 AT2121-39 ¥4,200



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

