



Weingut Steininger ワイングート シュタイニンガー



生産地	Niederösterreich , Kamptal , Langenlois ニーダーエスタライヒ、カンプタール、ランゲンロイス
醸造責任者	Karl & Peter Steininger カール & ペーター シュタイニンガー
所有畑	55 ha



カール シュタイニンガー

Philosophy 哲学

カール シュタイニンガー氏の造り出すスパークリングワインは全て単一品種で醸造されます。全ての行程を自家で行う家族経営ワイナリーならではの利点を活用し、完璧な結果がでるまで実験を行います。『只、純粋なワインの味わいが好き』という彼のこだわりがそれぞれのワインにそれぞれの個性を十分に与え、特徴を持ったアロマと味わいが素晴らしいワインを醸造しています。彼のスパークリングワインは他のスパークリングワインやシャンパーニュに見られない味わいを持ち、現在、娘たちと共に素晴らしいワイン造りが出来るように日々努力しています。

Vinification 醸造

シュタイニンガー氏がスパークリングワインを造りはじめるきっかけは、シャンパーニュ地方への訪問だったそうです。高級シャンパーニュの品質を狙い、シャンパーニュ(瓶内二次発酵)方式でスパークリングワインを造っています。高級ゼクトの基は高級ワインです。畑での仕事を大切に健康な環境を保つ事が条件の一つです。自然とのバランスを崩さないように、人工肥料を使っていません。そしてヘクタール当たりの収穫生産量も制限しています。全てのゼクトは最低18ヶ月間瓶内醗酵を行います。彼のこだわりでもある単一品種での醸造により品種それぞれの特徴を存分に活かした、クリーンで飲み応えのあるワインを造り出しています。



ステンレスタンク



ル・ルミエージュ(動瓶)

Wine ワイン

グリュナー・フェルトリーナー、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング、トラミナー、ゲルバムスカテラー、ツヴァイゲルト、カベルネ・ソーヴィニヨンを栽培。今までにイタリアとドイツの国際ワインコンクールでシュタイニンガーのワインとゼクトが大好評を得て(ドイツのグルメ雑誌 A` la Carteでの赤ゼクトコンクールの優勝、VIN-ITALYでもリースリング・ゼクト等、銅、銀賞を受賞等)シュタイニンガーのワインは世界で認知されています。

	商品	品種	詳細	価格
	Zweigelt Sekt 2015 ツヴァイゲルト ゼクト	Zweigelt 100% ツヴァイゲルト	アルコール度 13.2% 酸度 4.5 g/l 残糖度 5.9 g/l 赤 スパークリングワイン 辛口	750ml ¥4,200 (税別)
	Riesling Sekt 2017 リースリング ゼクト	Riesling 100% リースリング	アルコール度 12.7% 酸度 6.1 g/l 残糖度 5.7 g/l 白 スパークリングワイン 辛口	750ml ¥4,200 (税別) 1500ml ¥8,600 (税別)
	Sauvignon Blanc Sekt 2018 ソーヴィニヨン・ブラン ゼクト	Sauvignon Blanc 100% ソーヴィニヨン・ブラン	アルコール度 13.3% 酸度 6.2 g/l 残糖度 8.5 g/l 白 スパークリングワイン 辛口	750ml ¥4,300 (税別) 1500ml 2016 ¥8,600 (税別)
	Grüner Veltliner Sekt 2018 グリューナー・フェルトリーナー ゼクト	Grüner Veltliner 100% グリューナー・フェルトリーナー	アルコール度 13.3% 酸度 4.5 g/l 残糖度 7.5 g/l 白 スパークリングワイン 辛口	750ml ¥4,300 (税別) 1500ml 2016 ¥8,600 (税別)
	Cabernet Sauvignon Rose Sekt 2020 カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ ゼクト	Cabernet Sauvignon 100% カベルネ・ソーヴィニヨン	アルコール度 12.7% 酸度 4.2 g/l 残糖度 6.0 g/l ロゼ スパークリングワイン 辛口	750ml ¥4,300 (税別) 1500ml 2017 ¥8,600 (税別)



Loisium ロイズウム

シュタイニンガーが経営するホテル&ワイン博物館、
ニューヨークを代表する芸術家スティーブン ホールが
デザインしたモダンな建築物。