

「ワインプロフェッサー」の異名を取り、研究熱心な事で知られるヴィリー・ブリュンデルマイヤーは、若い頃フランスで修行を重ね、最新の醸造技術を学びました。取得した剪定法やリラ方式（オーストリアでは初めての方法。一本の葡萄樹をY字型に上方に伸ばす事で、光と空気の通りをよくし高品質の葡萄を育てる）と呼ばれる葡萄栽培法、無農薬栽培を実践。ボディのしっかりとした凝縮感のあるワインを造り出しています。近代的な設備を駆使して、洗練された味わいのあるワインを生み出していますが、ヴィリー・ブリュンデルマイヤーが目指しているのはハイテクワインの生産ではありません。葡萄畑とセラーにおける妥協のない品質追求により、世界で競争可能なトップクオリティのワインを生産することが可能であることを証明し、今ではあらゆる面においてオーストリアのワインシーンにおけるリーダー的存在になっています。



## Brut Non-Vintage

ブリュット ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール30%/シャルドネ40%/ピノ・グリ10%/  
ピノ・ブラン10%/グリュナー・フェルトリーナー10%

アルコール度：12.1%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,400円（税別） **Sold Out**

酸度と成熟度が高まった葡萄は9月に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ）のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、1ヵ月間のルミアージュの工程の前に18ヵ月間酵母とともに熟成。



## Extra Brut Non-Vintage

エクストラ ブリュット ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール50%/シャルドネ50%

アルコール度：12.6%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：¥5,500円（税別）

収穫された葡萄はステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ）のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、10%は澱とともに熟成され、1ヵ月間ルミアージュ。



## Brut Rose Non-Vintage

ブリュット ロゼ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール/ツヴァイゲルト/サンクト・ラウレント

アルコール度：12.6%

ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

ベースワインは葡萄の品種ごとに醸造、マロラクティック発酵。瓶内二次発酵。ルミアージュの前に18~24ヵ月酵母と接触。



## Gruener Veltliner Kamptaler Terrassen Kamptal DAC 2022

グリュナー・フェルトリーナー カンプターラー テラッセン カンプタール DAC

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別）

土壌の上部の花崗岩、雲母粘板岩から一般的に芳香を示し、表現力、良好な酸味、エレガントなミネラルと梨の果実を下部に位置する主に層状の肥沃な黄土のテラスは、より多くのボディと成熟感を表現。2つの特徴を組み合わせることで、古典的なグリュナー・フェルトリーナーが特徴を得られます。ブドウはポンプを使わずに慎重に扱われ、ゆっくりと優しく压榨され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。15~20度で発酵。ステンレスタンクで熟成され、ボトリ



## Gruener Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC Reserve 2020

グリュナー・フェルトリーナー  
リードラム カンプタール DAC レゼルヴ  
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%  
アルコール度： . %  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：10,200円（税別）

ラムシルト岩上の石灰質粘土土壌は銘醸畑ハイリゲンシュタインの南斜面の東側に隣接しています。ブドウはポンプを使わずに慎重に扱われ、ゆっくりと優しく压榨され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。2、3年使用した300ℓのオーストリア産のオーク樽（一部は新しいアカシア）で発酵。発酵後、5～10%の澱とともに2500ℓのオーク樽またはアカシア樽で熟成。翌年の春に瓶詰め。



## Riesling Kamptal Terrassen Kamptal DAC 2021

リースリング カンプタール テラッセン  
カンプタール DAC  
品種：リースリング 100%  
アルコール度：12.3%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,400円（税別） **Sold Out**

カンプタールの最良の原生岩土壌より手摘みで収穫。空気圧で非常に丁寧に全房でプレス。ステンレスタンクで15～20度の間で発酵。澱とともに熟成。



## Chardonnay Reserve 2021

シャルドネ レゼルヴ  
品種：シャルドネ 100%  
アルコール度：13.4%  
白ワイン 辛口 750ml  
参考上代：8,300円（税別）

シュタインベルグ畑はランゲンロイスの北西に位置し、以前は冷涼なエリアでしたが温暖化の影響で葡萄が良く熟すようになりました。葡萄はゆっくりと優しく压榨され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。樽で自然発酵。12日から14日間静置。ワインは5、6ヵ月間、毎週バトナーージュ。その後、2500Lの木樽に。マロラクティック発酵。その後、大樽またはステンレスタンクで熟成。



## Rose Zweigelt 2021

ロゼ ツヴァイゲルト  
品種：ツヴァイゲルト 100%  
アルコール度：12.0%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：2,900円（税別） **Sold Out**

程よく熟した状態で手摘みで収穫。全房でプレス。フリーランジュースのみ使用。ステンレススチールタンクで発酵、熟成。フレッシュでフルーティーに仕上げる。



## Rawländer 2021

ルーレンダー  
品種：ピノ・グリ100%  
アルコール度：12.1%  
ロゼワイン 辛口 750ml  
参考上代：5,300円（税別）

ルーレンダーはこの地方でピノグリの別称。畑は銘醸畑シュピーゲル、南向きの畑で石灰質土壌に黄土が混じる。発酵は赤ワインと同様に行われ、2週間のマセラシオン。300ℓのオーストリアンオークを使用。压榨後、細かい澱と共に樽に戻します。



## Zweigelt 2020

ツヴァイゲルト  
品種：ツヴァイゲルト100%  
アルコール度：12.4%  
赤ワイン 辛口 750ml  
参考上代：3,600円（税別）

厳選して手摘みで収穫。压榨する前に、約2週間皮付きのまま放置します。ステンレスタンクで発酵。オーストリアンオークの大樽（2400ℓ）で約12～24ヵ月熟成。



## Pinot Noir 2018

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度：13.1%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）**Sold Out**

デッサントとケーファベルグ畑は石灰質と黄土、一部粘土の土壤に砂利が点在。ランゲンロイス北西にある南東の高い斜面。1週間半のマセレーション後、2、3年使用したオーストリア産の300Lのオーク樽で熟成。

