



Weingut Tement / ワイングート テメント

シュタイヤーマルク ズーストシュタイヤーマルク ベルグハウゼン

テメント氏は、オーストリアのシュタイヤーマルク州に85ヘクタールのワイナリーを持ち、『ミスター・ソーヴィニオン・ブラン』と称される程、ソーヴィニオン・ブランの造り手として有名です。彼は、畑での厳しい作業を大事にし、ぶどうの選別を幾度も繰り返し、収穫します。セラー内での仕事もまた、压榨機や発酵のためのステンレスタンクといった現代技術の導入やぶどうに合わせてのフレンチオーク、オーストリアンオーク等の様々なチャレンジをしています。また、氏は現在かつてのシュタイヤーマルクのソーヴィニオン・ブランの「フルーティー」というイメージを覆す、非常にパワフルでアルコール度の高いソーヴィニオン・ブランを造り出しています。さらに、より良いワイン造りのため、他の畑からのぶどう購入を減らし、自身の畑を拡大しました。彼のぶどう畑はスロベニア国境に面し、石灰質土壌から成るZieregg（ツィルエッグ）と南向きで日照の良い粘土質土壌と石灰質土壌から成るGrassnitzberg（グラスニッツベルグ）から最も多く産出されます。それらは、テメントの神へのいわば捧げ物と言える卓越したワインなのです。テメント氏は、現在シュタイヤーマルク州の伝統的なフルーティーで軽やかなタイプの「Klassik（クラシック）」シリーズと、国際市場を意識したフルボディのソーヴィニオン・ブランのワインを打ち出しています。「ソーヴィニオン・ブラン・クラシック」は、エレガントでテメントワインの個性的なストラクチャーをはっきりと示しています。「ソーヴィニオン・ブラン・ツィルエッグ」はスパイシーさと、木や森を思わせる繊細さとパワフルさのバランスに優れたワールドクラスのソーヴィニオン・ブランです。また、テメント氏はヴァッハウのピヒラー氏とブルゲンラントのセメス氏と共に、オーストリアの赤ワインを世界に示す作品 ARACHON（アラホン）を誕生させました。偉大な赤ワインを造り出したいという夢を抱きながらも、白の産地では満足の行く赤品種ができないため、ブルゲンラントの土地にブラウフレンキッシュ（オーストリア固有品種）を中心にしたモダンなテイストの力強いワインを完成させたのです。



Muska.T Brut NV

ムスカ.ティー ブリュット

ノンヴィンテージ

品種：ゲルバー・ムスカテラー 100%

アルコール度：11.1%

白 スパークリングワイン やや甘口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

砂、砂利、スレート土壌のブドウ畑。丁寧に手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて発酵、上質な酵母で12ヶ月熟成。炭酸ガス注入方式。クリアで明るく、とても芳香があります。熟したマンダリンフルーツ、ラズベリーの葉、魅惑的な味わい。



Sauvignon Blanc

Ried Zieregg

Grosse STK Lage 2016

ソーヴィニオン・ブラン リード ツィルエッグ
グローセ STK ラーゲ

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度：13.2%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：¥9,100円（税別）

ツィルエッグ畑の土壌はサンゴを含む石灰土壌、褐色土、石灰岩風化岩。標高は350から490m。早朝から午後遅くまで太陽が当たる。南向きの土壌。手摘みにて収穫、自然酵母にて自然発酵、大樽にて上質な澱と共に30ヶ月熟成。ノンフィルター。