

ローゼーとフランツは、1970年代の終わりにワイナリーの基礎を築きました。母ローゼーはワインメーカーの娘としてアイゼンシュタットのワイン醸造学校を卒業し、その後ブルゲンランド州サンクト・マルガレーテンにある両親のワイナリーで働きました。父フランツはアイゼンシュタットのワイナリーでケラーマイスターをしていて、約3ヘクタールのブドウ畑を見ていました。現在、ローゼー・シュスターは息子のハンネスがオーナーです。彼はクロスターノイブルグの学校に通っていた2000年に、初めてのワインであるシャルドネとサンクトラウレントを醸造しました。当時、特にサンクトラウレントは、オーストリアでの知名度は低く、栽培面積も多くありませんでした。当時、ワインの起源を最大限に表現するには古いブドウの木が重要でした。セラーでは木の影響を意識的に減らし、自然発酵と酵母との長い接触を心がけました。2005年に父が病気になったとき、私は12ヘクタールのブドウ畑を所有するワイナリーに加わり、両親と一緒にワイナリーを経営しました。2007年に父が亡くなった後、母のローゼー・シュスターがワイナリーを私に引き継ぎました。その間、彼女と一緒にそれを再構築し、有機農業に転換し、名前を変更しないことに決めました。事業を引き継いだとき、主な焦点はブラウフレンキッシュとサンクトラウレントのブドウ品種でした。私はブドウ畑を売却したり、開墾したり、国際品種のブドウと交換したりしたため、私のビジネスのブドウ畑の面積は少し縮小しました。起源については明確な考えがあります。ブルゲンランドは、世界で最も古く、最もエキサイティングなワイン生産地域の1つであり、古代のパノニア海からの堆積物、その緩やかな丘と斜面、そしてパノニアの気候がその雰囲気を決めています。地元のブドウ品種はそのDNAの中に領土を持っており、それらの品種だけがそれを表現することができます。サンクトラウレントとブラウフレンキッシュは中心的なブドウ品種で、総生産量50,000本の約75パーセントを占めています。約12,000本のボトルには、主にグリュナー・フェルトリーナーとフルミントの白ワインが詰められています。ブルゲンランド州の6つの村、サンクトマルガレーテン、ザーガースドルフ、オスリッパ、シュツェンアムゲビルグ、ドンアースキルヒェン、ミュレンドルフの約40区画に広がっています。合計18ヘクタールのブドウ畑を栽培しています。このワイナリーは2011年ヴィンテージからオーガニック認定を受けています。



Aus den Dörfern Weiss 2022

アウス デン デェアファン ヴァイス
品種： グリュナー・フェルトリーナー 60%
(ヴァイスブルグンダー / シャルドネ / フルミント
ウェルシュリースリング) 40%
アルコール度数 13.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,600円（税別）

東、東南向きの150から180mの標高の畑は砂、石灰を含む片麻岩土壌。彼の所有する畑より樹齢の古い白ぶどう品種のみを選び、このブルゲンランドの特色を表現したワイン。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、熟成は65%ステンレスタック、35%を大樽での9ヶ月熟成。ノンフィルター。



Furmint 2022

フルミント
品種：フルミント 100%
アルコール度数 12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,700円（税別）

片麻岩土壌で育った比較的若い葡萄の木より手摘みにて収穫。大樽で自然酵母にて自発的に発酵、熟成大樽とステンレスタックは10ヶ月。ノンフィルター。



Dorfkultur Weiss 2021

ドルフクルトゥア ヴァイス
品種：フルミント、ウェルシュリースリング
グリュナー・フェルトリーナー
アルコール度数：13.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,500円（税別）

15年前より探していた古い畑からの葡萄を使用。土壌はフルミント、ウェルシュリースリングが砂と片麻岩。グリュナー・フェルトリーナーは石灰土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に3から4ヶ月発酵、大樽とステンレスタックでの9ヶ月熟成。全てをアッサンブラージュ。ノンフィルター。



Ried Ungerberg Grüner Veltliner 2021

リード ウンゲールベルグ
品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%
アルコール度数：13.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：8,700円（税別）

東向きの130から180mの標高の畑は砂、石灰を含む片麻岩土壌。樹齢45年のグリュナー・フェルトリーナーを手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、熟成は使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



Aus den Dörfern Rot 2021

アウス デン デュアファン ロート

品種： ロートブルガー 60%
ブラウフレンキッシュ 40%、
サンクトラウレント 10%
アルコール度数 12.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,600円（税別）

東南向きの150から180mの標高の畑は砂を含む粘土土壌、石灰質を含む片麻岩土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



Sankt Laurent 2022

サンクトラウレント

品種： サンクトラウレント 100%
アルコール度数：11.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,200円（税別）

砂、石灰、粘板岩の土壌。手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での10ヶ月熟成。



Blaufränkisch 2021

ブラウフレンキッシュ

品種： ブラウフレンキッシュ 100%
アルコール度数：13.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,500円（税別） **Sold Out**

東南、南西向きの130から210mの粘土土壌、手摘みにて収穫。自然酵母にて自発的に発酵、使用済みの大樽での14ヶ月熟成。



Dorfkultur Blaufränkisch 2020

ドルフクルトゥア ブラウフレンキッシュ

品種： ブラウフレンキッシュ 100%
アルコール度数：13.0%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：7,900円（税別）

ミュッレンドルフ、ザーガースドルフ、ザンクト・マルガレーテンとルストにあるの古いブドウの木は石灰岩、粘土、スレート、片麻岩の土壌。開放木桶で自然発酵、使用済み木樽で18ヶ月熟成。