

オーストリア、ヴァインフィアテルの小さい町、シュラッテンタールにZULLはある。「肥沃だが浸水性の良い土壌と冷涼な気候が生む独自のテロワール。暑い夏はブドウの根を地中深く張り、熟成期の寒い夜は葡萄に格別のアロマを与える。高原状の緩斜面の畑にマンハーツベル山脈が冷たい風を防ぎ果実は陽光を十分に浴びる。「空気、水と土壌を反映する正統派のワインを造りたい。」と若きツルの後継者、フィリップ・ツルは語る。ワインはエレガントで長熟、優美で高品質で豊かなフィネスを持つスタイル。それゆえ畑での仕事は重点的に行われ、できるだけ自然に近いコンディションを保つ。厳しい管理と手仕事、献身的ともいえる愛情のこもったケアが年間を通して要求される。



Rosé Ancestrale – Pétillant Naturel

ロゼ アンセストラル
ペティアン ナチュラル

品種：ピノ・ノワール 50%、ツヴァイゲルト 50%

アルコール度数：11.2%

ロゼペティアン やや甘口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

スパークリングワインの特別な製造方法は、近年、真のルネッサンスを経験しています。アンセストラル方式はスパークリングワインを製造する最も古くで独創的な方法で、1回の発酵のみでスパークリングワインを醸造します。圧力下でゆっくりと発酵させることによって、非常に微細で天然の炭酸が生成されます。これをペティアン ナチュラルと呼びます。「Ancestrale」とは「祖先から受け継がれた」という意味です。なのでシリーズのラベルにも祖先が描かれています。



Pinot Noir 2018

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：13.6%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

10月半ばに手摘みにて収穫。木製の発酵槽にて16日間自然発酵。1日に2回、ピザーージュ18ヶ月バリックにて熟成。ギュッと中身が詰まった様な冷涼地のピノ・ノワールらしい滋味深い香り。イチゴやブラックチェリー、すぐりなどのニュアンスとスパイス、ほのかにハーブの香りも。エレガントでシルキーなタンニンがうまく溶け込んでいて、全体のバランスがとれていて、アフターは繊細な果実味が長く口に残ります。