

デュルンベルクはオーストリア、ヴァインフィアテル、ファルケンシュタイン村にあるワイナリーです。ワインメーカーのクリストフ・カーナー氏はヴァインフィアテル生まれの造り手で、この地方の優れたワインのポテンシャルを見出し、新たなヴァインフィアテルスタイルのワインを造るパイオニアです。デュルンベルクがあるヴァインフィアテル、ファルケンシュタイン村はオーストリアの他の有名ワイン産地と比べても特別な気候の環境にあります。夏は非常に暑い日中と夕方にはぐっと冷え込みます。これらはファルケンシュタインが高い標高にあるからです。これにより葡萄の実が糖分を蓄え、熟する過程がゆっくりと進み且つ、きりっとした酸が蓄えられます。同時にフェノール成分がゆっくりと、しかし確実に形成されていきます。その結果ワインは非常に高いアロマと、複雑でバランスの取れたクールでフレッシュ感のある味わいとなるのです。



### EASTER Grüner Veltliner 2021

イースター グリューナー・フェルトリーナー

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：11.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,500円（税別）**Sold Out**

イースターはイエス・キリストが復活した事を祝うキリスト教徒の記念日です。オーストリアでもイースターは盛大にお祝いします。イースターは春分の日にもあたり、イースターエッグに色とりどりのデザインを描き飾って、ウサギのケーキやローストで食卓を飾ります。そんなお祝いにぴったりなワインが「EASTER Grüner Veltliner」です。青リンゴに爽やかなシトラスの香り。生き生きとした新鮮なりんごやグレープフルーツの果実味にピリッとしたスパイスのアクセント。軽やかで爽やかな辛口白ワインです。



### Grüner Veltliner Rabenstein Weinviertel DAC Reserve 2020

グリューナー・フェルトリーナー  
ラーベンシュタイン  
ヴァインフィアテル DAC レゼルヴ

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,000円（税別）**Sold Out**

樹齢50年になるブドウの樹は硬い粘土の上で育ちます。石灰岩が混じった土壌で南東向きです。ブドウは11月初旬に手摘みにて収穫。その後、スキンコンタクト最大48時間、高度に熟した果汁を1000~1200リットルの樽で発酵させ、5月まで澱と共に熟成。



### Welschriesling Elementum 2018

ウェルシュリースリング エレメントウム

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：14.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）**Sold Out**

個々の品種の典型的な特徴を強調する「エレメントム」シリーズのワイン。スキンコンタクトで2週間発酵させ、その後オーク樽で細かい澱とともに1年間熟成。スパイシーですが、完全にドライでミネラル感があり、しっかりした骨格とエレガントでわずかにオレンジ色のワインのスタイルを持っています。



### SAKURA Rosé 2021

サクラ ロゼ

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：2,500円（税別）

プレス後、果皮からの色素抽出と濃いアロマを得るために2~3時間スキンコンタクトを行い、その後ステンレスタンクで低温発酵します。ファルケンシュタイン地方で12世紀にはすでに存在していたワイン法のドキュメントと、美しい桜が描かれた特別仕様のラベルとなっています。桜を想わせる鮮やかなピンク色の外観に、赤いベリー系やチェリーの繊細ながら印象的な果実味と、いきいきとした酸が感じられます。ちらし寿司やエビのサンドイッチなどによく合う、春が待ち遠しくなる辛口ロゼ。