



Martin & Anna Arndorfer / マーティン & アンナ アンドルファー ニーダーエステライヒ州 カンプタール シュトラス

造り手のマーティン・アンドルファーはクロスターノイブルクワイン学校を卒業後、ヴァッハウのクノールでインターンシップを経験。イタリアフリウリのロンリコ・デル・ニエミツでフルボディの白ワインを小樽で熟成する手法、高品質の葡萄と造り手の樽の使い方の感性との重要性を学ぶ。オーストラリアのアデレードヒルズなど海外でワイン造りを学んだ後、両親から葡萄畑を引き継ぎ、ワイングートシュタイニンガーの次女アンナと「マーティン&アンナ アンドルファー」を設立。



“ W ” Sparkling 2015

“ダヴリュウ” スパークリング

品種：グリューナー・フェルトリーナー / リースリング

アルコール度数：—.-%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

グリューナー・フェルトリーナーはシュトラッサー ハーゼル（植樹は1992年）標高276m、レス土壤。リースリングはシュトラッサー ヘレ（植樹1989年）レスとチョークの土壌。同じ日程で手摘みにて収穫し、同時にプレス。全房圧搾。自然酵母にて自発的に発酵。新樽率25%フレンチオークにて澱とともに24ヶ月熟成。シャンパーニュ方式、瓶内56ヶ月熟成。ノンデザート、2023年6月にでデゴルジュマン12mg/lのSO2を添加。成。ノンフィルター。



Grüner Veltliner handcrafted 2022

グリューナー・フェルトリーナー

ハンドクラフテッド

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別） **Sold Out**

1972年から2012年にかけて植えつけ。レス（黄土質）土壌に砂利質が混じる、標高220メートルから300メートルにある畑より葡萄を丁寧に手摘みで収穫。8時間ブドウの皮とともに浸漬後、全房でプレス。60%は大樽で、40%はステンレススティールタンクの中で自生酵母での発酵後、6ヶ月間澱と共に熟成されます。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか8mg/lのSO2を加えます。



Vereinter Schatz Weiss 2022

フェラインター シャッツ ヴァイス

品種：グリューナー・フェルトリーナー 80% / リースリング 20%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別） **Sold Out**

グリューナー・フェルトリーナーは砂利やシルト、粘土の混じるレス土壤、植樹1960年から2012年までリースリングは原生岩土壤、植樹1989年から2008年まで標高214メートルから360メートルの標高。同日に手摘みにて収穫。圧搾されリースリングは6~8時間マセレーション、グリューナー・フェルトリーナーとともに大樽にて自然酵母にて自



Riesling handcrafted 2022

リースリング ハンドクラフテッド

品種：リースリング 100%

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別） **Sold Out**

ガイスペルグ、ヴェクセルベルグ、ハーゼルなどの有名区画の畑を使用。1964年から2012年にかけて植えつけ。レス（黄土質）土壤、グレイ土壤、原生岩土壤。標高260メートルから320メートルにあるそれぞれの畑より葡萄を丁寧に手摘みで収穫。葡萄を手摘みで選別し収穫。ブドウの皮とともに浸漬後、全房でプレス。自生酵母で発酵、8ヶ月間澱とともに、50%はステンレススティールタンク、50%は大樽で醸造。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか10mg/lの亜硫酸を添加。



Gelber Muskateller 2022

ゲルバー ムスカテラー

品種：ゲルバー ムスカテラー 100%

アルコール度数：—.-%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,400円（税別） **Sold Out**

標高240mから280mにある1995年、2002年、2006年にそれぞれ植えられたレス土壤の畑。丁寧に収穫した葡萄をプレス前に優しくクラッシュし、12時間。その後、全房でプレスし自然酵母で発酵。5%は21日間スキンコンタクト。8ヶ月間澱とともに熟成。80%はステンレスタンクにて、20%はステンレスバリックにて。無清澄、瓶詰め時に28mg/lのSO2使用。



“W” 2022

ダヴリュウ

品種：グリューナー・フェルトリーナー / リースリングの皮 / ゲルバー・ムスカテラー

アルコール度数：—.-%

白 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別） **Sold Out**

丁寧に手摘みにて収穫し選果、グリューナー・フェルトリーナー 50%はリースリングの皮と14日自然酵母、ゲルバー・ムスカテラーも皮とともに21日間発酵、グリューナー・フェルトリーナー 20%は皮とともに10日間発酵。圧搾後、8ヶ月使用したフレンチオークで澱とともに熟成。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際にわずか8mg/lの亜硫酸使用。



anina verde 2022

アニーナ ヴェルデ

品種： グリューナー・フェルトリーナーと破碎したリースリング

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別） **Sold Out**

グリューナー・フェルトリーナーは、畑名「シュタングル」レス（黄色質）土壌の標高270メートルに位置した、1992年に植えられた古樹から収穫。リースリングは、畑名「ガイスベルグ」原生岩土壌の標高274メートルに位置した、1986年に植えられた古木から収穫。自然酵母にて発酵。破碎したリースリングを加え、16日間さらに発酵を行います。細かい澱と共に熟成することで、複雑味を。255Lのステンレスタンクで熟成と使用済みのフレンチオークで熟成6ヶ月間熟成。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際に8mg/Lの亜硫酸を加えました。



Grüner Veltliner Alte Reben 2017 Cray

グリューナー・フェルトリーナー

アルテ レーベン クレイ

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別） **Sold Out**

品種はグリューナー・フェルトリーナー100%。シュトラッサーにあるガイスベルグ畑。土壌は表土はレスで、底土は原成岩で標高298m。丁寧に手摘みにて収穫。全房で18時間のスキンコンタクトののち、圧搾。天然酵母を用いた自然発酵。フレンチオーク46%と54%ステンレススチールタンクを使用。亜硫酸塩を使用せず、22か月澱とともに熟成。



Herrengasse 4 2021

ヘレンガッセ 4

品種： ノイブルガー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別） **Sold Out**

1982年に植えられた標高328mにあるシュトラッサー ガイスベルグと標高319mにある1988年に植えられたツェビンガー ガイスベルグと標高281mにある1960年に植えられたシュトラッサー プレケンウエグは砂質のローム土壌のそれぞれのノイブルガーを使用。70%は12ヶ月マセレーション、天然酵母にて自然発酵。30%は18日から30日皮とともに発酵、澱と共に11ヶ月、古いフレンチオークにて熟成。ノンフィルター、瓶詰め時に12mg/lのSO2使用。



Riesling Alte Reben 2016 Primary Rock

リースリング アルテ レーベン

プライマリーロック

品種： リースリング 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別） **Sold Out**

品種はリースリング 100%。シュトラッサーにある1978年に植樹したウエヒセルベルグ畑。土壌は原成岩でテラス状。標高は252mから270m。丁寧に手摘みにて収穫。全房で18時間のスキンコンタクトののち、圧搾。天然酵母を用いた自然発酵。発酵・熟成ともにステンレススチールタンクを使用。亜硫酸塩を使用せず、22か月澱とともに熟成。



Grüner Veltliner per se 2021

グリューナー・フェルトリーナー ペア セー

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

品種はグリューナー・フェルトリーナー 100%。シュトラッサーにある東向きのハーゼル畑、1978年に植樹。レス土壌、標高285m。丁寧に手摘みにて収穫。18日間皮つきのまま発酵。澱とともに16か月古いフレンチオークで熟成。瓶詰め時SO2、8mg/l添加。無濾過、無清澄、重力のみで移動。



Müller-Thurgau per se 2021

ミュラー・トゥルガウ ペア セー

品種： ミュラー・トゥルガウ 100%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別） **Sold Out**

品種はミュラー・トゥルガウ 100%。畑はシュトラッサーメルシェイン。プライマリーロックの土壌。1976年に植樹。森に囲まれた南向きの斜面、標高は330m。丁寧に手摘みにて収穫。10日間皮つきのまま発酵。16ヶ月、ステンレススティールバレルで熟成。SO2添加は瓶詰め時、8mg/l。無濾過、無清澄、重力のみで移動。明るいオレンジ色のゴールド、シルバーの反射。オレンジの花、新鮮なレッドペリーのニュアンス、ライム、ミネラルと魅力的なヒント。ナッツの細かいタッチ



Die Leidenschaft Weisz 2021

ディライデンシャフトヴァイス

品種：シャルドネ 25%、ノイブルガー 25%、
グリュナー・フェルトリーナー 30%、リースリン
グ 20%

アルコール度数：—.%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）**Sold Out**

畑：シャルドネ：シュトラッサー オッフェンベルグ（植樹
1985年、チョークの多いレス、高度257m）& シュトラッ
サー ガイスベルグ（植樹1992年、レス、下層は岩、高度
301m）。ノイブルガー：シュトラッサー ガイスベルグ（岩、
高度328m）。グリュナー ヴェルトリーナー：シュトラッ
サー ガイスベルグ（植樹1992年、レス、下層は岩、高度
298m）。リースリング：シュトラッサー ガイスベルグ（植樹
1992年、レス、下層は岩）。シャルドネとノイブルガーは同
じ日に収穫とプレス。プレス前にノイブルガーを6時間マセ
レーション後、シャルドネは全房ままでノイブルガーと一緒
に、すぐにプレス。プレス前にグリュナー・フェルトリー
ナーを8時間マセレーション。プレス前にリースリングを18
時間マセレーション。自然酵母と発酵。フレンチオークで
酵母とともに10ヶ月間熟成、25%は新オーク。ノンフィル
ター、瓶詰め前にSO2を添加。

rosa marie 2022

ローザマリー

品種：ツヴァイゲルトと破碎したグリュナー・フェルトリーナー

アルコール度数：—.%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別）

カンプタール、シュトラースにある2つの優良畑の葡萄を使用。「ガウチャー」は標高286メートルと、319メートルにある1989年に植えられた古樹、砂利質のレス（黄土）土壌の畑。「ハーセル」は標高251メートルにある2007年に植えられた樹。レス（黄色質）土壌の畑。ツヴァイゲルト果皮と共に14時間スキンコンタクト。自然酵母で発酵。破碎したグリュナー・フェルトリーナーと共に12日間発酵、255Lのステンレスタンクと使用済みのフレンチオークで熟成、6ヶ月間。清澄無し、ノンフィルター、瓶詰の際に8mg/Lの亜硫酸。

martha rouge 2022

マータルージュ

品種：ツヴァイゲルトと破碎したソーヴィニオン・ブラン

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,980円（税別）

ツヴァイゲルトはシュトラッサー・ネッセルタールの畑から、土壌はレスと砂利、2001年に植樹された畑で標高319m。ソーヴィニオン・ブランはシュトラッサー・シュタインピュッヒェルの畑から、クレイ層（粘土質）、2007年に植樹、標高244m。天然酵母のみで全房のツヴァイゲルトと、破碎したソーヴィニオン・ブランを一緒に18日間浸漬し、使用済みのフレンチオーク樽で6か月熟成。瓶詰め時に8mgのSO2を添加。無濾過、無清澄、グラヴィティーステムを利用。



Roter Veltliner

Terrassen 1979 2020

ローターフェルトリーナーテラッセン1979

品種：ローター・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,200円（税別）**Sold Out**

ローター・フェルトリーナーは、Zöbinger Gaisberg（ツォーピングガイスベルグ）に1979年に植え付けられました。（標高317m~323m）土壌はプライマリーロック。グフェール片麻岩。この葡萄畑は夜間に冷たい風が吹き抜けるため、昼と夜の寒暖差を作り出し、葡萄を病気から守ると共に、綺麗な酸味をキープします。ワインは全房で6時間浸漬させた後、自然発酵でフレンチオーク44%・ステンレスタンク56%の発酵させます。その後、澱とともに10ヶ月間熟成させ、清澄せず軽めのフィルタリングを行い、ボトリングされます。瓶詰め時に少量のSO2添加。



Vereinter Schatz Rot

フェラインターシャッツロート

品種：ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール

アルコール度数：—.%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別）**Sold Out**

カンプタール、シュトラースにある畑。標高は240mから280m、ツヴァイゲルトはローム土壌で2000年から2008年に植えられ、ピノ・ノワールは砂利質のローム土壌で2008年に植えられました。葡萄は全て丁寧に手摘みで収穫後、一部は全房、一部は葡萄のみで10日間葡萄の皮とともに浸透。全房で優しくプレスされ、自然酵母で発酵。70%は2000Lの大樽、30%は4~5年使用したフレンチオーク（226L）で6ヶ月間澱とともに熟成。無清澄、無濾過で瓶詰の際にSO2、10ml/gを添加。

