

HARETER

Hareter / ハレタ

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ヴァイデン アム ゼー

ハレタの家族はオーストリア ブルゲンランド、ノイジードラーゼ、湖の美しい街、ヴァイデン・アム・ゼーに1725年より農家として居を構えていました。世代が受け継がれて行く中で徐々に有機栽培を行い、現在のトーマスとクラウディアの手により有機ブドウの栽培に移行しました。トーマスは1996年にクレムスの栽培学校を卒業後、両親とともに時間をかけブドウ栽培へとシフトし、彼に受け継がれ、2006年にオーガニック農業に切り替え、2009年より認証を取得しています。



Pet Nat 2022

ペット ナット

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数 10.9%

ロゼ ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,400円（税別）

28年前より所有するローゼンベルグにある不毛な砂利土壌の畑より丁寧に手摘みにてピノ・ノワールを収穫。全房でプレス。プレスした果汁（マスト）の中にも一部ぶどうを加えます。ステンレス・スチールタンクで、イーストなしで、前発酵が始まり、その後、本発酵を経て、無濾過、亜硫酸無添加のワインはスパークリング用ボトルに移し替え、王冠で栓をします。無添加での瓶内最終発酵ののち、冬にデゴルジュマンを行い、再び王冠で打栓。



Root Weiss

ルート ヴァイス

品種：シャルドネ / ノイブルガー

アルコール度数：10.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

樹齢27年以上の不毛の砂利土壌とローム質の下層土のブドウ畑。シャルドネ、ノイブルガーのブドウは手作業で選別され収穫されました。自然発酵でスキンコンタクト4日間。マロラクティック発酵と熟成は大樽で行われました。醸造時はSO2無添加、瓶詰め時に少量添加。ノンフィルター。



Naturburch 2022

ナチュアブルヒ

品種：ヴァイスブルグンダー / ソーヴィニオン・ブラン

アルコール度数：10.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

不毛な砂利土壌の35年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。それぞれスキンコンタクトをし、自発的に発酵。上質な酵母の上で5ヶ月熟成、その後、ステンレスタンクに移動し熟成。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



Blütenmuskateller 2022

ブリュンテムスカテラー

品種：ブリュンテン・ムスカテラー 100%

アルコール度数：11.9%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,300円（税別） **Sold Out**

不毛な小石土壌からなる5年目の畑。ブリュンテムスカテラーは知られるところの、PiWi種、（カビ耐性のある品種）で、ブドウは手摘みで収穫されます。プレス後数日経つと、（ちなみに、ブドウは一部全房、一部破碎）ブリュンテムスカテラーは自然に発酵が始まります。細かい滓とともに6か月静置ののち、ステンレススチールタンクで6か月熟成。



Heytshala Weiss 2021

ヘイシャラ ヴァイス

品種：ピノ・ブラン / ウェルシュリース!

アルコール度数：11.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

砂利土とローム質の下層土がある30年前のブドウ・ブランとウェルシュリースリングのブドウで選択的に収穫されました。ブドウの10%は茎酵され、「マッシュ」を手で押し下げました。ティック発酵は、使用済みの500リットルバレルで行われました。醸造の際に加えられた硫黄はごくわずかです。ろ過せずに瓶詰め。



Chardonnay ohne 2019

シャルドネ オーネ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度数：11.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

35年前のクラナヴィッツル畑-不毛な砂利土壌とローム質の下層土。ブドウは手作業で選択的に収穫され、発酵はマッシュの上で自発的かつオープンに行われました（23日間）。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵をし使用済みの500リットルの樽で熟成。ろ過されずに瓶詰めされました。



Rose 2022

ロゼ

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.1%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,800円（税別）

ローム質の下層土のある19から22年以上前のブドウ畑。ブラウフレンキッシュ(100%)のブドウは手作業で選別され収穫されました。発酵はステンレスタンク、6ヶ月ステンレスタンクで熟成。



Root Rot 2020

ルート ロート

品種：ブラウフレンキッシュ 90% / サンクトラウレント 10%

アルコール度数：9.4%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,700円（税別）

不毛の砂利土壌とローム質の下層土のある20年以上前のブドウ畑。ブラウフレンキッシュ(90%)とサンクトラウレント(10%)のブドウは手作業で選別され収穫されました。発酵はオープンステンレスタンク、マッシュ静置時間：4日。マッシュは手で押し込まれます。マロラクティック発酵は大きな木製の樽で行われました。



Naturschönheit 2021

ナチュアションハイト

品種：ツヴァイゲルト 60% / サンクトラウレント 40%

アルコール度数 12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

ツヴァイゲルトは不毛な砂利土壌の18年目の畑。サンクトラウレントは砂利の土壌とローム質の下層土から成る13年目の畑。ブドウは手作業で収穫され、品種ごとに別々に醸造されていますが、同じスキームでの醸造です。果汁の循環はステンレススチールタンクで、一部空気式で行い、一部、オープンヴァット(開放槽)でマニュアルで行いました。マセラシオン期間は18日間。マロラクティック発酵及び熟成は大型の木製の樽で行いました。醸造の際に加えられた亜硫酸はごくわずかです。



Pinot Noir ohne 2019

ピノ・ノワール オーネ

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：11.3%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別） **Sold Out**

ロームを下層土とする砂利の土壌からなる16年目の畑。ピノ・ノワールは手摘みで収穫し、自然発酵。一部全房で、20日間のマセラシオン。大型の木樽でマロラクティック発酵、熟成。最低限の量の亜硫酸を醸造中に添加。

