

Steininger / シュタイニンガー



ニーダーエスタライヒ、カンプタール、ランゲンロイス

エヴァ・シュタイニンガーの造り出すスパークリングワインは、全て単一品種で醸造されます。家族経営のワイナリーならではの利点を活用し、完璧な結果が出るまで実験を行います。「ただ、純粋なワインの味わいが好き」という彼女が父親から受け継いだこだわりが、ワインにそれぞれの個性を与え、特徴を持ったアロマと味わいを生み出します。現オーナー、エヴァの父親カールがスパークリングワインを造り始めたきっかけは、シャンパーニュ地方への訪問だったそうです。高級シャンパーニュの品質を狙い、瓶内二次発酵で、最低18ヵ月間瓶内発酵を行っています。シュタイニンガーのこだわりでもある単一品種での醸造により、品種それぞれの特徴を存分に活かした、クリーンで飲みごたえのあるワインを造り出しています。



Riesling Sekt g.U. 2020

リースリング ゼクト

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,800円（税別）

表土はレス土壤、メインは原生岩のシュタインベルクの葡萄を使用。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。お花、桃、グレープフルーツの香り。アプリコットのコンフィの風味が感じられます。



Sauvignon Blanc Sekt g.U. 2018

ソーヴィニヨン・ブラン ゼクト

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：13.3%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

レス土壤のハイデ畑。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。色合いは淡い黄緑色。スパイシーなニュアンスと程よい甘み、エレガントさが感じられます。



Grüner Veltliner Sekt g.U. 2018

グリューナー・フェルトリーナー ゼクト

品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.3%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

ウェヒセルベルグは片岩と片麻岩と角閃岩の表土がレス土壤。収穫は9月と10月の2回に分けて行う。優しくプレス。瓶内二次発酵後、酵母とともに24ヵ月熟成。クリーミーな口当たり。ミネラル、ハーブのニュアンス。



Grüner Veltliner Ried Steinhaus Sekt Grosse Reserve 2017

グリューナー・フェルトリーナー

リード シュタインハウス ゼクト

グローセ 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：13.3%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：7,600円（税別）

シュタインハウス畑は軽い腐植層を持つ硬い花崗岩。ブドウ畑は南西に位置し、日当たりが良く最適。ベースワインはアカシアの大樽で8ヵ月熟成、その後、瓶内二次発酵。パイナップルとライチの香り。オレンジの皮、上質な草原のハーブ、ブリオッシュのタッチ、魅力的なブーケ。複雑さ、酸の構造が素晴らしい、ミネラル、フィニッシュのリンゴのタッチ、クリーミーなテクスチャー。



Riesling Ried Heiligenstein Sekt Grosse Reserve 2018

リースリング
リードハイリゲンシュタインゼクト
グロッセレゼルヴ
品種：リースリング 100%
アルコール度数：12.8%
白スパークリングワイン 辛口 750ml
参考上代：7,600円（税別）

砂質、岩と火山粘板岩。オーストリアのハイリゲンシュタインは知る人ぞ知る銘醸畑。ベースワインはアカシアの樽にて6ヶ月熟成。2019年に瓶内2次発酵。この特別なスパークリングはエレガントさとミネラル感を強調するために上質な酵母とともに寝かせます。



Cabernet Sauvignon Rose Sekt g.U. 2021

カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼゼクト
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
アルコール度数：13.0%
ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml
参考上代：4,800円（税別）

グレードル畑はレス土壤。葡萄は9月と10月の2回に分けて収穫。優しくプレス。新樽で6ヶ月熟成。瓶内二次発酵後、酵母とともに9ヶ月熟成。ワイルドベリー、ローズヒップの香り。砂糖漬けのイチゴ、カシスリキュールの風味が感じられます。



Zweigelt Sekt g.U. 2016

ツヴァイゲルトゼクト
品種：ツヴァイゲルト 100%
アルコール度数：13.2%
赤スパークリングワイン 辛口 750ml
参考上代：4,600円（税別）

畑はレス土壤のデッシャント畑、収穫は9月と10月の2回に分けて行う。葡萄は除梗して使用。小さなオーク樽で約12ヶ月熟成。瓶内二次発酵後、酵母とともに50ヶ月熟成。
濃厚で熟れたチェリーの香り。赤い果実の風味が感じられます。