



Ploder Rosenberg / プローダー ローゼンベルグ

シュタイヤーマルク州 サンクト ペーターアム オッタースバッフ

風光明媚なズート・オストシュタイヤーマルクにあるワイナリーで、プローダー家は2006年から12.5ヘクタールのブドウ畑をビオディナミ農法に転換し、ブドウ栽培を行っています。オーナーのアルフレッド氏は確固たる信念を持ち、納得のいく本物のワイン造りを追及しています。彼は畑での作業や人の考え方がワインの味わいを左右すると考え、畑での入念な手作業と、自らが生み出した独自の醸造方法で、生命力にあふれたワインを生みだします。畑は、シュタイヤーマルク州の火山地帯の中央に位置し、砂を含むローム土壌、底土には幾分砂利まじりの風化した岩石が堆積し、場所により異なった火山の影響を受けているのが特徴です。南の地中海性気候と大陸のパノニア気候がこの肥沃な一帯を形成する一因でもあります。また、スロベニア、クロアチア、ハンガリーがすぐ隣に位置していることから、多文化が共生し、風景、人、文化、食の個性を育んでいます。



Suno 2021

スノ

品種：ブロンナー 65% / ムスカリス 35%
アルコール度数：12.6%
白 ペティアン 辛口 750ml
参考上代：4,500円（税別） **Sold out**

スノはエスベラント語で太陽。樹齢：7～11年。20時間スキンコンタクトスティールタンクにて残糖度が15 g/l になるまで発酵ボトリングして、瓶内で続けて発酵瓶内で最終発酵するため、自然なCO2。ノンフィルター、SO2添加なし。



Luno 2021

ルノ

品種：ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%
アルコール度数：13.1%
白ペティアン 辛口 750ml
参考上代：4,500円（税別） **Sold out**

ルノはエスベラント語で月。樹齢：7～23年。20時間スキンコンタクトスティールタンクにて残糖度が15 g/l になるまで発酵ボトリングして、瓶内で続けて発酵瓶内で最終発酵するため、自然なCO2ノンフィルター、SO2添加なし。



Grauburgunder 2018

グラウブルグンダー

品種：グラウブルグンダー 100%
アルコール度数：12.1%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,400円（税別） **Sold out**

樹齢19年、リュッテンベルク畑ので収穫。土壌はロームとシルト、石灰と粘土の入り混じっており砂利のベース。丁寧に選別された葡萄は大樽にて自然酵母にて温度調整せずに自発的に発酵。酵母とともに寝かせ、木製の大樽で熟成。



Gelber Muskateller 2018

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：9.3%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,400円（税別） **Sold out**

樹齢15年、ローゼンベルクの畑から収穫。土壌は砂利ベースに砂と粘土。丁寧に選別された葡萄はステンレスタンクにて発酵、その後、300Lの小樽にて酵母とともに熟成。樽とともに4ヶ月熟成。



Cara NV

キャラ

品種：ブロンナー / ソーヴィニエ・グリ / ピノ・ブラン
アルコール度数：12.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4～20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツ畑。細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。風化した物質の堆積物。全ての土壌に火山の影響があります。丁寧に選別された葡萄は破碎され、2500Lの大きな木製の樽で自然発酵、マロラクティック発酵。2500Lの大型の木製の樽とステンレスタンクで熟成、酵母とともに12か月。ボトリングまで細かな澱とともに熟成。SO2添加なし、ノンフィルター。



Vivas 2019

ヴィヴァス

品種：ブルーテンムスカテラー 33% / ソーヴィニャック 33% / ムスカリス 22% / ゲルバー・ムスカテラー 12%
アルコール度数：10.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,300円（税別）

樹齢4～20年、アルテ・リーデ、シュタイン・リーデ、アイヒホルツの畑から収穫。土壌は細かなシルトのローム、もろい砂利、腐葉土。丁寧に選別された葡萄は破碎され、20時間のマセラシオン、スティールタンク及び木製のタンクで自然発酵。瓶詰めまで、酵母とともに。ノン・フィルター、SO2添加なし。



Blanca NV

ブランカ

品種：ソーヴィニヨン・グリ 80% / ムスカテラー 8% / ムスカリス 7% / ブロンナー 2.5% / グリュナー・フェルトリーナー 2.5%

アルコール度数：12.4%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,000円（税別）

樹齢6～25年、シュタインリーデ、クロイツフェルト、アイヒホルツ、アルテリーデ畑。砂粘土と砂利のベース、シュタインリーデは石灰岩を多少含む。葡萄は丁寧に選別。発酵時の果汁とマッシュの比率は50/50。50%の果汁はマセラシオン後、3日目にプレス。発酵は、マロラクティックを行い、600リットルのオーク樽で熟成。50%のマッシュは除梗せず、木製の発酵スタンドで一か月静置し、プレスし、600Lの木製の樽で熟成。酵母とともに12か月、ボトルリングまでの間は細かな澱とともに熟成。どちらも600Lのオーク樽で、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/LのSO2添加。



Linea Sauvignon Blanc 2016

リネア ソーヴィニヨン・ブラン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,000円（税別）

樹齢19年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌。砂利。風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、3日間のマセラシオン後に90%を圧搾10%をマッシュの上で1か月間熟成バトナージュを600Lのスターティングバレルで熟成。ノンフィルター。



Linea Pinot Gris 2017

リネア ピノ・グリ

品種：ピノ・グリ 100%

アルコール度数：13.7%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,500円（税別）

樹齢13年、ルッテンベルグ畑。砂質のローム土壌。砂利。風化した物質の堆積した土壌。場所により火山の影響。葡萄は丁寧に選別。トーストした600Lのスターティングバレルで鎮静と冷却を行い、1ヶ月皮と共に自然発酵、600Lのオーク樽にて1か月間熟成。ノンフィルター。



Rosza 2021

ロッツァ

品種：ツェラソン 50% / ソーヴィニエ・グリ 50%

アルコール度数：13.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：5,400円（税別）

樹齢13年、アイヒホルツ。砂粘土と砂利のベース、葡萄は丁寧に選別。32時間スキンコンタクト、ステンレスタンクで自然発酵、澱と共に14ヶ月熟成。ノンフィルター。



Ruga 2018

ルーガ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

アルコール度数：12.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）

オボック（石灰、粘土土壌）で構成されたシュロスベルグ畑。葡萄は丁寧に選別。皮とともに粘土のアンフォラで90日間スキンコンタクト発酵、その後、粘土のアンフォラオーク樽で熟成、ノンフィルター、瓶詰時に20mg/LのSO2添加。