Steininger / シュタイニンガー

WEINGUT STEININGER

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）

表土はレス土壌、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）

レス土壌のハイデ畑。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）Sold Out

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壌。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ヶ月熟成、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
グローセ 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壌。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ヵ月熟成。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）

畑はレス土壌のデッヒャント畑、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ヵ月熟成。瓶内二次発酵後、酵母とともに50ヵ月熟成。
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。