Bründlmayer / ブリュンデルマイヤー

ニーダーエスタライヒ，カンプタール，ランゲンロイス

「ワインプロフェッサー」の異名を取り、研究熱心な事で知られるヴィリー・ブリュンデルマイヤーは、若い頃フランスで修行を重ね、最新の醸造技術を学びました。収得した剪定法やリラ方式（オーストリアでは初めての方法。一本の葡萄樹をY字型に上方に伸ばす事で、光と空気の通りをよくし高品質の葡萄を育てる）と呼ばれる葡萄栽培法、無農薬栽培を実践。ボディのしっかりとした凝縮感のあるワインを造り出しています。近代的な設備を駆使して、洗練された味わいのあるワインを生み出していますが、ヴィリー・ブリュンデルマイヤーが目指しているのはハイテクワインの生産ではありません。葡萄畑とセラーにおける妥協のない品質追求により、世界で競争可能なトップクオリティのワインを生産することが可能であることを証明し、今ではあらゆる面においてオーストリアのワインシーンにおけるリーダー的存在になっています。

Brut
Reserve g.U. Non-Vintage

ブリュット

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール30%/シャルドネ40%/ピノ・グリ10%/ピノ・ブラン10%/グリューナー・フェルトリーナー10%

アルコール度：12.0%

白 スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

酸度と成熟度が高まった葡萄は9月に手摘みにて収穫。ステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ） のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、1ヵ月間のルミアージュの工程の前に18ヵ月間酵母とともに熟成。デゴルジュマン：2023.9月。

Extra Brut
Reserve g.U. Non-Vintage

エクストラ ブリュット

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール50%／シャルドネ50%

アルコール度：12.6%

白 スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：￥5,500円（税別）Sold Out

収穫された葡萄はステンレスタンクで発酵され、マロラクティック発酵を経て、使用済みの300ℓ（または2500ℓ）のオーストリア産オーク樽で澱とともに熟成。翌年、ベースワインは二次発酵のため瓶詰めされ、10%は澱とともに熟成され、1ヵ月間ルミアージュ。デゴルジュマン：2021.9月。

Brut Rose
Reserve g.U. Non-Vintage

ブリュット ロゼ

レゼルヴ ノン ヴィンテージ

品種：ピノ・ノワール / ツヴァイゲルト / サンクト・ラウレント

アルコール度：12.6%

ロゼ スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代： 5,600円（税別）Sold Out

ベースワインは葡萄の品種ごとに醸造、マロラクティック発酵。瓶内二次発酵。ルミアージュの前に18～24ヵ月酵母と接触。デゴルジュマン：2020.9月。

Blanc de Blancs Extra Brut
Große Reserve 2017

ブラン デ ブラン エクストラ ブリュット

グロース レゼルヴ

品種：シャルドネ 100%

アルコール度：12.5%

白 スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代： 8,500円（税別）

アルコール発酵とマロラクティック発酵はステンレスタンクで行われました。翌年の春、ベースのワインがボトルに詰められました。 これらでは、砂糖と酵母の助けを借りて二次発酵が行われます。 若いスパークリングワインは少なくとも50ヶ月間酵母と接触した後、セラーでルミュアージュ（浸漬）を経て、最後にデゴルジュマンが行われます。デゴルジュマン 2022年1月12日。

Blanc de Noirs Extra Brut Große Reserve 2015

ブラン デ ノワール
エクストラ ブリュット レゼルヴ
品種：ピノ・ノワール 100%
アルコール度：12.0%
白 スパークリングワイン 辛口 750ml
参考上代： 9,200円（税別）

ステンレスタンクで発酵したマストはマロラクティック発酵も経て、得られたベースワインが全酵母の10%を使用したオーストリア産オーク樽（300リットルまたは2,500リットル）に澱引きされます。ベースワインが瓶詰めされ（「ティラージュ」）その後2次発酵。 その後、若いスパークリングワインは少なくともさらに45 か月間酵母と接触させられ（「シュール ラテ」）、その後、熟成（「ルミュアージュ」）が行われ、最後にセラーで「デゴルジュマン」が行われます。デゴルジュマン 2021年4月13日。

Grüner Veltliner Kamptal Terrassen Kamptal DAC 2022

グリューナー・フェルトリーナー カンプターラー テラッセン カンプタール DAC
品種：グリューナー・フェルトリーナー 100%
アルコール度： 12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,000円（税別）

土壌の上部の花崗岩、雲母粘板岩から一般的に芳香を示し、表現力、良好な酸味、エレガントなミネラルと梨の果実を下部に位置する主に層状の肥沃な黄土のテラスは、より多くのボディと成熟感を表現。 2つの特徴を組み合わせることで、古典的なグリューナー・フェルトリーナーがの特徴を得られます。ブドウはポンプを使わずに慎重に扱われ、ゆっくりと優しく圧搾され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。
15～20度で発酵。ステンレスタンクで熟成され、ボトリング。

Grüner Veltliner Ried Langenloiser Spiegel Vincent Kamptal DAC Reserve 2019

グリューナー・フェルトリーナー
リード ランゲンロイサー シュピーゲル
ヴィンセント カンプタール DAC 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： 13.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：8,100円（税別）

石灰分が豊富な深い土壌。ミネラル構成を持つ黄土。
場所によっては、薄い砂利層や古い土壌層が見られます。
軽くプレスした後、一度に発酵させます。
新しい2500リットルのオーク樽と2つの300リットルのオーク樽に入れます。翌年の夏、スチールタンクに入れられました。春に瓶詰めされるまで、ワインが細かい澱の上にある状態で熟成。

Grüner Veltliner Ried Kammerner Lamm Kamptal DAC Reserve 2020

グリューナー・フェルトリーナー
リード カンメルネル ラム カンプタール DAC 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： 13.0%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：10,200円（税別）

ラムシルト岩上の石灰質粘土土壌は銘醸畑ハイリゲンシュタインの南斜面の東側に隣接しています。ブドウはポンプを使わずに慎重に扱われ、ゆっくりと優しく圧搾され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。2、3年使用した300ℓのオーストリアン産のオーク樽（一部は新しいアカシア）で発酵。発酵後、5～10%の澱とともに2500ℓのオーク樽またはアカシア樽で熟成。翌年の春に瓶詰め。

Grüner Veltliner Ried Langenloiser Käferberg Kamptal DAC Reserve 2021

グリューナー・フェルトリーナー
リード ランゲンロイサー ケーファベルグ
カンプタール DAC 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： 13.2%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：10,500円（税別）

この海底堆積物の増加地に位置する露出した土壌が長い年月を経て分解されて砂質粘土で形成された土壌。標高 300～345メートルの暖かく保護された場所にあります。南と南東の向き。角閃岩、片麻岩、雲母片岩などの結晶岩が交互に見られます。このワインは通常、使用済み(2～3年)で300Lのオーストリアンオーク樽で熟成。さらなる熟成のため、2,500リットルに澱引きされます。

Riesling Kamptal Terrassen Kamptal DAC 2022

リースリング カンプタール テラッセン カンプタール DAC
品種：リースリング 100%
アルコール度：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,000円（税別）

カンプタールの最良の原生岩土壌より手摘みで収穫。空気圧で非常に丁寧に全房でプレス。ステンレスタンクで15～20度の間で発酵。澱とともに熟成。

Riesling
Ried Langenloiser Steinmassl
Kamptal DAC Reserve 2020

リースリング
リード ランゲンロイサー シュタインマッスル
カンプタール DAC レゼルヴ
品種：リースリング 100％
アルコール度：12.5％
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,600円（税別）Sold Out

石の多い肥沃な土壌。風味の重要な部分はブドウの皮の中に蓄えられており、最長8時間の極めてゆっくりとした圧搾か、一晩の長時間のスキンコンタクト。発酵はステンレススチールと使用済みの大きなオーク樽で行われ、5～10％の澱を加えて熟成完了。

Riesling
Ried Zöbinger Heiligenstein
Kamptal DAC Reserve
Alte Reben 2021

リースリング
リード ツェービンガー ハイリゲンシュタイン
カンプタール DAC レゼルヴ アルテ・レーベン
品種：リースリング 100％
アルコール度：13.2％
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：16,800円（税別）

ツェービンガー ハイリゲンシュタインはカンプタールの最も興味深い場所です。約2億7千万年前のペルム紀の砂漠の砂岩。 沈殿物には火山や原生植物の炭化した残骸。彼らは中心部に 12 ヘクタールを所有しています。 ブドウ畑の約 20% はリラ トレリス システムで栽培、その他は伝統的なギュイヨ法によって栽培されています。樹齢は最も古いもので平均樹齢50年から75年。マストをステンレスタンク内で15～20℃の温度で発酵させます。発酵後、ワインは夏に瓶詰めされるまで澱の上で熟成します。

Rose Zweigelt 2022

ロゼ　ツヴァイゲルト
品種：ツヴァイゲルト 100％
アルコール度：11.5％
ロゼワイン 辛口 750ml
参考上代：3,300円（税別）Sold Out

程よく熟した状態で手摘みで収穫。全房でプレス。フリーランジュースのみ使用。ステンレススチールタンクで発酵、熟成。フレッシュでフルーティーに仕上げる。

Riesling
Ried Zöbinger Heiligenstein
Kamptal DAC Reserve 2021

リースリング
リード ツェービンガー ハイリゲンシュタイン
カンプタール DAC レゼルヴ
品種：リースリング 100％
アルコール度：13.3％
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：7,300円（税別）Sold Out

ツェービンガー ハイリゲンシュタインはカンプタールの最も興味深い場所です。約2億7千万年前のペルム紀の砂漠の砂岩。 沈殿物には火山や原生植物の炭化した残骸。彼らは中心部に 12 ヘクタールを所有しています。 ブドウ畑の約 20% はリラ トレリス システムで栽培、その他は伝統的なギュイヨ法によって栽培されています。マストをステンレスタンク内で15～20℃の温度で発酵。 発酵後、ワインの一部を大きな木製の樽に澱引きし、上質な酵母で短期間熟成。

Chardonnay
Ried Langenloiser Steinberg
Reserve 2021

シャルドネ
リード ランゲンロイサー シュタインベルグ レゼルヴ
品種：シャルドネ 100％
アルコール度：13.4％
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：8,300円（税別）

シュタインベルグ畑はランゲンロイスの北西に位置し、以前は冷涼なエリアでしたが温暖化の影響で葡萄が良く熟すようになりました。葡萄はゆっくりと優しく圧搾され、強すぎるタンニンや濁った残留物がマストに移るのを防ぎます。樽で自然発酵。12日から14日間静置。ワインは5、6ヵ月間、毎週バトナージュ。その後、2500Lの木樽に。マロラクティック発酵。その後、大樽またはステンレスタンクで熟成。

Rawländer 2021

ルーレンダー
品種：ピノ・グリ100％
アルコール度：12.1％
ロゼワイン 辛口 750ml
参考上代： 5,300円（税別）

ルーレンダーはこの地方でピノグリの別称。畑は銘醸畑シュピーゲル、南向きの畑で石灰質土壌に黄土が混じる。発酵は赤ワインと同様に行われ、2週間のマセラシオン。300ℓのオーストリアンオークを使用。圧搾後、細かい澱と共に樽に戻します。

Zweigelt 2021

ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト100％
アルコール度：12.4％
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,800円（税別）

厳選して手摘みで収穫。圧搾する前に、約2週間皮付きのまま放置します。ステンレスタンクで発酵。オーストリアンオークの大樽（2400ℓ）で約12～24ヵ月熟成。

Zweigelt Reserve 2019

ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト100％
アルコール度：13.0％
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,700円（税別）

手摘みで熟した健康なブドウのみを収穫。マストは古典的な方法（皮付きのまま2週間）で発酵され、マロラクティック発酵は温度管理され行われました。　その後、300リットルのオーストリアンオーク樽で約18ヶ月熟成。

Pinot Noir 2019

ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100％
アルコール度：12.5％
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,200円（税別）

デッヒャントとケーファベルグ畑は石灰質と黄土、一部粘土の土壌に砂利が点在。ランゲンロイス北西にある南東の高い斜面。1週間半のマセレーション後、2、3年使用したオーストリア産の300Lのオーク樽で熟成。