

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

カール・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」という彼のこだわりが、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。彼がスパークリングワインを造り始めるきっかけは、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。彼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. 2021

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. 2020

ソーヴィニオン・ブラン ゼクト

品種：ソーヴィニオン・ブラン 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）

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、エレガントさを感じられます。



Grüner Veltliner Sekt g.U. 2020

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 1000ml

参考上代：4,800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。



Cabernet Sauvignon Rose Sekt g.U. 2022

カベルネ・ソーヴィニオン ロゼ ゼクト

品種：カベルネ・ソーヴィニオン

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ヵ月熟成。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 セクト

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ハント畑、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。