

ノイジードラーゼーのワイン地帯に19ヘクタールの畑を持っていますが、2006年の時点ですでにオーガニック農法としての認証はもっており、2011年にビオディナミ認証を取得しました。2011年からリスペクト認証のメンバーとなりました。そして、パンノービレグループの創設者の一員です。（パンノービレはゴルスに拠点を置く、それぞれのヴィジョンを持った9つのワイナリーのグループ。）彼はワインメーカーとして伝統的なワイン造りを行い、且つ、ビオディナミの方法で行う事、それを生き方と調和させることが個人的なゴールだと思っています。簡単に言えば、よいワインを作ることです。もちろん、2005年に私がワイナリーのメンバーに加わったとき、父はすべての知識を私に教えてくれました。パンノービレの共同創設者として、父は私に3つのアドバイスをくれました。1つは、自分の道を行け、2つめは、そして自分と同じ考え方の仲間とその道をすすめ、3つ目は常に自然を大切にして、敬意を払えというものでした。父のアドバイスに従いつつ、自分自身の農業に対するアプローチの仕方を模索するようになりました。そして、それをビオディナミのアプローチに見出したのです。そして、ビオディナミのパイオニアである、アンドリュウ・ローランドから深く理解することを学びました。2007年から自分の畑とセラーに新しい方法を取り入れ始めました。成長を見守りながら、父は私を信頼して、ワイナリーを私の手にゆだねてくれたのです。



Pet Nat OMG white 2023

ペット ナット OMG ホワイト

品種：ショイレーベ 50% / マスカット・オットネル 50%

アルコール度数 10.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：5,100円（税別）

この地域で銘醸畑である、アルテンベルグ、ゴールドベルグ、ガバリンザから収穫されます。ドイツ系品種のショイレーベを主体に独特な果実感、深みがあります。2023年9月に手摘みにて丁寧に収穫。2時間マセラシオンののち、やさしくプレス。ステンレスタンクと使用済みのタンクで自発的に発酵、程よいタイミングで瓶詰め。



Pet Nat OMG Rosé 2023

ペット ナット OMG ロゼ

品種：サンクトラウレント 100%

アルコール度数 10.0%

ロゼペティアン 辛口 750ml

参考上代：5,100円（税別）

サンクトラウレントはこの地域で銘醸畑である、アルテンベルグ、ゴールドベルグ、ガバリンザから収穫されます。クランベリーやバニラの香り。口に含むとフレッシュな苺。後からルバーブ、ベリーの程よい苦味が全体を引き締めます。フルーツの旨味が爆発したエキサイティングなペティアン。2023年9月に手摘みにて丁寧に収穫。2時間マセラシオンののち、やさしくプレス。ステンレスタンクと使用済みのタンクで自発的に発酵、程よいタイミングで瓶詰め。



Welschriesling 2023

ウェルシュリースリング

品種：ウェルシュリースリング 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,300円（税別）

手摘みにて丁寧に収穫。フットプレスした後6時間スキンコンタクト、その後、優しくプレス、使用済みの500Lのタンクで自発的に発酵。ステンレスタンクで熟成。ノンフィルター。瓶詰め時に少量のSo2添加。色は緑の反射で鮮やか。緑のライムと白い花が香るフルーティーでスパイシーな香り。フルーティー、リンゴのフレッシュでみずみずしい味わいとスパイシーさのバランスが素晴らしい。味わい深く、エレガントで、心地よい酸味。



Muskat Ottonel 2022

マスカット・オットネル

品種：マスカット・オットネル 100%

アルコール度数：11.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

収穫は2022年8月25日、丁寧に手摘みにて収穫。優しくフットプレスをし、3時間マセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵。3月下旬まで大樽にて熟成。ノンフィルターにて瓶詰め。最小限の硫化。マスカット・オットネルはブルゲンランド州では良く知られている品種。香りが豊かで軽いタッチのワイン。砂質ローム土壌、わずかに石灰質が混じる砂利を含むリードライタッカーから収穫された葡萄はこの地域の特徴を表現しています。



Zu Tisch weiß 2023

ツウ ティッシュ ヴァイス

品種：ショイレーベ 30% / グリュナー・フェルトリーナー 25% / ウェルシュリースリング 15% / ノイブルガー 15% / ムスカートオットネル 10% / トラミナー 5%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,600円（税別）

ドナウ段丘の砂利、石灰岩を含む、砂質のローム土壌、木製の樽とスチールタンクで自然発酵、マッシュの上で10日間発酵。充填するまで細かい澱とともに熟成。瓶詰めまで硫黄の添加を最小限に抑え、ろ過を行いません。このワインの名前、Zu Tischとは、ドイツ語で『ごはんですよ！テーブルにつきなさい』という意味。



Weissburgunder Masik 2024

ヴァイスブルグンダー マジック

品種：ピノ・ブラン 45%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

ゴルス北東部にある葡萄畑は黒褐色の土壌に砂質と石灰質の砂利の混じった土壌。9月に手摘みにて収穫。アンフォラにて自然発酵、熟成。ノンフィルター。



Weißburgunder Goldberg 2020

ヴァイスブルグンダー ゴールドベルグ

品種：ヴァイスブルグンダー 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,500円（税別）

1994年に植えたゴールドベルグ畑、ドナウ河川の段丘砂利、ライムストーンを含む砂ローム土壌。ヴァイスブルグンダー 100%。2020年の9月に手摘みで収穫。フットプレス。500リットルの大樽で14か月間静置し、瓶内でエネルギーを蓄えます。エレガント、クリーミー、少なくとも10年の貯蔵の可能性。いくつかのハーブと繊細な蜂蜜のタッチは、良いミネラルと非常に細かい食感と口蓋に自分自身を提示します。ここでは、このワインが本物のパンノビレである理由を理解することができます。また、パンノニアの起源とこれらのワインの特別な価値(高貴、ノビレ)を表現しています。



Chardonnay Exempel 2021

シャルドネ エグゼンペル

品種：シャルドネ 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）

リード ゴールドベルグ、畑は涼しい場所、石灰岩とドナウテラス砂利。シャルドネ 100%。2021年9月に手積みで収穫。ストックンガー製の1500Lの木樽にて皮と共に発酵、7時間後に压榨、一度、アンフォラに移し、その後、500Lと228L樽に移動。細かい酵母と9ヶ月間成熟。ノンフィルター。



Traminer 2021

トラミナー

品種：トラミナー 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,900円（税別）

ゴルスにあるシュピーゲル畑とファーツベルク畑。トラミナー 100%。手摘みで収穫。開放ステンレスタンクで皮と一緒に14日間自然発酵、500リットルの樽で8ヶ月熟成、ノンフィルター。充填前に最小限の硫黄使用。



Rosé 2022

ロゼ

品種：サンクトラウレント 60% / ブラウフレンキッシュ 40%

アルコール度数：12.0%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：2,900円（税別）

収穫は2021年9月初旬、丁寧に手摘みにて収穫。優しくフットプレスをし、2.5時間マセラシオン後、500L木樽にて自然発酵。酵母とともに4ヶ月寝かし、1000mlのアンフォラに移動。ノンフィルターにて瓶詰め。最小限の硫化。フレッシュなストロベリー、ラズベリー、ほんのりとチェリーの香りが強く広がります。濃厚な口当たりで、パーベキューで焼いたチキンやポークとよく合います。



Zu Tisch rot 2019

ツウ ティッシュ ロート

品種：ツヴァイゲルト55%、ブラウフレンキッシュ
40%、サンクトラウレント 5%

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,200円（税別）

彼の所有する最も古い畑 ハイデボーデン、黒い土に砂利の混じったパーレン畑より9月上旬から中旬に分けて手摘みにて収穫。葡萄はそれぞれステンレスタンクで発酵。14日間のマセラシオン。大樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵後、3月にアッサンブラージュし、500Lの樽で9ヶ月熟成。このワインの名前、Zu Tischとは、ドイツ語で『ごはんですよ！テーブルにつきなさい』 という意味。



Blaufränkisch Astral 2020

ブラウフレンキッシュ アストラル

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：12.8%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）

ノイジードラーゼーのブラウフレンキッシュの銘醸畑、ガバリンザ、サルツベルグとウンガーベルグより収穫、土壌は粘土と黄土の土壌。木樽にて自然発酵、マセラシオン14日間、熟成は500Lのオーク樽にて15ヶ月。冷涼でフレッシュさが特徴のブラウフレンキッシュ。ブラックカラント、ミント、チェリー、ハーブ。味わいは濃く、スパイシーで、繊細で、美しいタンニン、美しい甘さ。