

ワイナリーの歴史は古く約100年以上も前の1926年まで遡ります。祖父母のアンナとフランツがズュートシュタイヤーマルク サウサルの地に1ヘクタールの畑を購入した時から始まります。現在の当主であるハンネスは1990年に4ヘクタールの畑を引き継ぎます。ハンネスは良いワイン造りをする為には素晴らしい畑が必要だと考え、この地の銘醸畑オーバーブルクシュタール、コーゲンベルクを獲得し、一部、有機農法にて葡萄栽培をスタートします。2015年に完全に有機農法に転換し、自然なプロセスで自然との共存を図ります。そして、より厳しい農法を求め2019年にデメターを取得します。ズュートシュタイヤーマルクは風光明媚な丘陵地帯です。特にサウサルはスルム川とラースニッツ川の間にあり、最古のワイン生産地域です。北アルプスからの冷涼な影響と南からの暖流による特異な気候により複雑なアロマ、刺激的な酸のストラクチャーがワインに与えられます。土壌は不毛で古生代の粘板岩、先史時代のパノニア海の堆積物と貝殻石灰岩で構成されています。不毛な為、収量も少なく非常に陰しい葡萄畑は海拔600mを超える高地で栽培されています。コーゲンベルグ畑の表土は赤い粘板岩で5億年前のもの、鉄分、酸化物、水酸化物が多く含まれています。ブドウの根は栄養素を求めて下層土の奥深くまで浸透し、ミネラル微量元素を吸収し、ブドウに伝えます。不毛の土壌はワインに優れたミネラル感を与え、典型的なしっかりとした塩味の特徴を与えます。コーゲンベルグ畑のワインはポテンシャルが計り知れません。北部に位置するオーバーブルクシュタール畑は貝殻石灰岩土壌、約1700年前のものでブドウ畑の多くのエリアは白亜質で、原始のパノニア海からの貝殻やサンゴがたくさんあります。、非常に急峻な南西向きの盆地で、それぞれに微気候の特徴があります。非常に急な斜面のため、栽培は非常に困難であり、正確な手作業でのみ管理できます。しかし、毎年ここで収穫される高品質のブドウは、一滴の汗を流す価値があります。ワインはシルキーさと緻密さが特徴で、非常に深みがあり、非常に優れたポテンシャルを持っています。



Pet Nat Orange

ペット ナット オレンジ

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：11.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）在庫数：Sold Out

彼らが所有するソーヴィニオン・ブランがメインのフィールドブレンドの畑（ミュラートゥルガウ、ヴァイスブルグンダー、ムスカリス）。畑はコーゲンベルクにあります。土壌は赤い粘板岩、砂質、石灰岩土壌。選別し手摘みにて収穫。一部、スキンコンタクト（1から2週間）にて発酵、瓶内1次発酵。このペティアンは上質な泡、生き生きとした上質なタンニン、爽やかな酸味、非常に繊細な酵母の香りがあり、さまざまなアロマとほのかにハーブ、グレープフルーツ、ライム、金柑のニュアンスが感じられます。



Pet Nat Rosé

ペット ナット ロゼ

品種：メルロー 100%

アルコール度数：11.5%

白ペティアン 辛口 750ml

参考上代：4,600円（税別）Sold Out

フラムベルグ畑の土壌は砂質、石灰岩土壌。選別し手摘みにて収穫。ベースのワインはアンフォラ（300L、1年熟成）とフレッシュなモストをブレンド、瓶内1次発酵。軽い赤ワインを想像させるこのペティアンはスグリ、ベリーの酸味。ハーブのスパイス、ミント、繊細な酵母の香り。ジューシーながら素朴な要素のあるワイン、しっかりとグリップがあり、しっかりとしたテクスチャーがあるワイン。



Savignon Blanc (pure) 2022

ソーヴィニオン・ブラン ピュア

品種：ソーヴィニオン・ブラン 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,200円（税別）

畑はコーゲンベルクにある赤い粘板岩の土壌。比較的若い樹齢の樹の葡萄を使用。選別し手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて自然酵母にて発酵、10ヶ月酵母とともに熟成。瓶詰め時最小のSO2を添加。



Sardines (pure) 2022

サルディネス ピュア

品種：ピノ・ブラン 80%、ピノ・グリ 20%

アルコール度数：11.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,300円（税別）Sold Out

フラムベルグ畑の土壌はピノ・ブランは樹齢10年、ピノ・グリは樹齢40年の貝殻石灰岩。選別し手摘みにて収穫。ステンレスタンクと大樽にて自然酵母にて発酵、酵母とともに熟成。瓶詰め時最小のSO2を添加。



Riesling (pure) Kabi 2022

リースリング ピュア カビ

品種：リースリング 100%

アルコール度数：8.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）**Sold Out**

カビはドイツのカビネットスタイルのオマージュで畑はコーゲルベルクにある35から40年の古い樹、赤い粘板岩土壌から作られるこのリースリングは熟した果実と繊細な甘やかさで魅了され、上質な酸味と生き生きとしたミネラル感が完璧に調和しています。



Terra Cotta

Welschriesling 2021

テラコッタ 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：11.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）**Sold Out**

貝殻石灰岩の若い樹齢の樹から丁寧に手摘みにて収穫。自然酵母にて発酵。4週間スキンコンタクト、澱とともにクレイのアンフォラにて12ヶ月熟成。アーモンド、湿った土、オレンジの皮、ハーブの香り。味わいはフェンネル、赤ピーマン、紅茶、セロリ。しっかりとした質感、優しい酸味スパイシーな余韻。



Terra Cotta

Sauvignon Blanc 2021

テラコッタ 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：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,300円（税別）**Sold Out**

貝殻石灰岩の土壌。丁寧に手摘みにて収穫。自然酵母にて発酵。4週間スキンコンタクト、澱とともにクレイのアンフォラにて12ヶ月熟成。香りはフレッシュ、山のハーブ、干し草、乾燥したカモミール、マルメロとグレープフルーツの皮、繊細なタンニンと力強く、長い余韻。



Substance Riesling 2021

サブスタンス リースリング

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,900円（税別）**Sold Out**

コーゲルベルクにある赤い粘板岩の30年から40年の樹齢。手摘みにて収穫。フットプレス、3日間のスキンコンタクト、古い500Lのオーク樽で澱とともに18ヶ月熟成。瓶詰め後、8ヶ月セラーで寝かした後にリリース。テロワールの影響を受けた計り知れないミネラル感とクールな印象を表現しています。スパイシーでタイト石のような味わい。ほのかにペトロール、行き来とした酸味が全てをまとめ上げます。



Substance

Sauvignon Blanc 2020

サブスタンス 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：8,900円（税別）

赤い粘板岩の30年から40年の樹齢。手摘みにて収穫。30%はスキンコンタクト。残りはステンレスタンクでスキンコンタクト無しで発酵。古い500Lの樽にて澱とともに18ヶ月熟成。8月に瓶詰めし、7ヶ月保管。火打ち石のノーズ、繊細なハーブの香り。エレガントで複雑みがあり、クリーミーなテクスチャー。



Morillon

Kogelwenzel 2020

モリヨン コーゲルヴェンツェル

品種：モリヨン（シャルドネ）100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,400円（税別）**Sold Out**

フラムベルグ畑の貝殻石灰岩の樹齢40年の葡萄を使用。手摘みにて収穫。1日間スキンコンタクト。発酵は500Lの木樽にて、その後、澱とともに18ヶ月熟成。瓶詰め時8ヶ月後のリリース。新鮮でジューシーなイチジク、ユーカリとホワイトチョコレート、口を含む塩キャラメルとテロワール由来の塩味とミネラルを感じられます。熟成のポテンシャルを感じられるワイン。



Substance

Pinot Noir 2021

サブスタンス ピノ・ノワール

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,400円（税別）**Sold Out**

フラムベルグ畑の貝殻石灰岩の樹齢40年の葡萄を使用。手摘みにて収穫。3週間マセレーション。古い500Lの樽にて澱とともに18ヶ月熟成。8月に瓶詰めし、8ヶ月保管後リリース。完熟したチェリー、赤いベリー、ほのかにスミレの香り。ほのかにミント。軽快でありながら驚異的な凝縮感と密度、きめが細かく磨かれたタンニンがこのワインを完成させます。