Kobatl / コバトル

シュタイヤーマルク州 ブルカンラント

コバトルはオーストリア南部、シュタイヤーマルク州ブルカンラントに位置する小さなガレージワイナリーです。現在、若きオーナー、ミヒャエル ガングルがオーストリアの醸造学校を卒業し、ドイツ、オーストラリア、南アフリカやニュージーランドのワイナリーでインターンをし、経験を積み、ガングル家が所有する5ヘクタール畑や醸造には出来るだけ介入しない方法でオーガニック、ナチュラルワインを生産しています。彼らは出来るだけ可能な限り持続可能な仕事をする事を心掛けています。その為、カビや病気に強い、新しい葡萄品種「PIWI種」を使用しています。特に力を入れているのが、ムスカリス、ソーヴィニャック、ブロンナー、カベルネ・ブランです。これらの品種は年間を通して、畑での機械の作業を減らし、もちろん農薬やその他の薬品を使うことが無く、自然な葡萄を造る事を可能にし、畑では土壌、植物を保護し、多くの動物、昆虫が生息する独自の小さな生態系が保たれます。醸造は機械に頼らずに出来るだけ手作業で行われます。クリーンで品種の良さが表現されたワインからスキンコンタクトをし、旨味を抽出したワインまで彼らの情熱を表現したワインをお楽しみください。

2022年ヴィンテージ
湿気が多く、雨が多い開花期を迎える春。 より困難なスタートの後に、降水量が少なく非常に乾燥した夏が続きました。 その結果、濃縮されたベリーが出来上がりました。 フレッシュさは劣りますが、より凝縮感を感じる2022ヴィンテージ。

Pet Nat 2022

ペット ナット
品種： カベルネ・ブラン、ソーヴィニエ・グリ、ソーヴィニャック
アルコール度数：10.5%
白ペティアン 辛口 750ml
参考上代：4,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。ソーヴィニエ・グリは圧搾し、ステンレスタンクで自然発酵、カベルネ・フランとソーヴィニャックは皮と主に2日間発酵。カシス、グリーンフルーツ、パプリカのフレッシュな香り、そしてイラクサ。 フレッシュで軽く発泡した大人のソーダ。

Saucy

ソウシー
品種： ソーヴィニャック 100%
アルコール度数：12.0%
白 辛口 750ml
参考上代：3,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。2022年9月21日に丁寧に手摘みにて収穫。破砕して直接圧搾。スチールタンクで熟成 。フルイーストで6ヶ月熟成。さらに細かい澱とともに6ヶ月熟成。 無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

Muscaty

ムスカティー
品種：ムスカリス 100%
アルコール度数：12.0%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,900円（税別）Sold Out

片岩・片麻岩とオポック、火山風化岩と玄武岩。2022年9月17日に収穫。破砕して直接圧搾。スチールタンクで熟成。 3分の1は12ヶ月完全熟成。 2/3は澱と共にで3ヶ月、ファインイーストと9ヶ月熟成。 無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

Drei Gärten

ドライ ガルテン
品種： ソーヴィニエ・グリ、ブロンナー、ソーヴィニャック、カベルネ・ブラン
アルコール度数：12.5%
白 辛口 750ml
参考上代：3,900円（税別）

火山風化岩と玄武岩。2022 年 9 月 18 日にブドウ畑から収穫:「ゼッツ」、「キンズバーグ」と「アウンバーグ」。 4種類のブドウの手摘みにて収穫。発酵を一緒に行います。 6時間のマセラシオン、100％ステンレスタンク、9ヶ月のフルイースト、3ヶ月の細かい澱と共に熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

Whole Bunch

ホールバンチ

品種：ソーヴィニエ・グリ 100%
アルコール度数：11.0%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：3,900円（税別）

片岩、片麻岩、オポック。2022年9月25日に収穫され、半分は全房のまま発酵タンクに、残りの半分は圧搾されてブドウの上に直接置きます。 3ヶ月発酵させてから圧搾。 50％ステンレスタンク、50％樽にて1年間熟成、濾過せずに瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

Rumble in the Jungle

ランブル イン ザ ジャングル

品種： ソーヴィニャック 100%
アルコール度数：12.4%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,300円（税別）

ティーシェンのアウンベルクの畑の土壌は風化した岩の土壌と砂質土壌。まるでジャングルの中にいるような印象。2022年9月23日に手摘みにて丁寧に収穫。4日間低温マセレーション。圧搾したジュースは酸化的に、600L、500L、300Lの使用済み木樽にて発酵、それぞれ12ヶ月熟成。9月にアッサンブラージュし、細かい澱と共に9ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

Out of Space

アウト オブ スペース

品種： 2020：ブロンナー、2021：ソーヴィニャック、ソーヴィニエ・グリ
アルコール度数：12.3%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,300円（税別）

ヴィンテージブレンド、2021：ソーヴィニャック、ソーヴィニエ・グリは3週間スキンコンタクト、10ヶ月澱とともに古い樽で熟成。2020：ブロンナーは3ヶ月スキンコンタクト、1年と9ヶ月古い樽で熟成。ノンフィルター。ドライフルーツとよもぎの香りに繊細な洋ナシの香り。口当たりにオレンジの皮。 美しくフレッシュなタンニン。

My Durty Siva

マイ ダーティー シヴァ

品種： ソーヴィニエ・グリ 100%
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,300円（税別）Sold Out

土壌は風化した岩と玄武岩。
36時間低温マセレーション。225L、228L、300L、500Lで空気に触れさせながら発酵。澱とともに12ヶ月シュールリー。アッサンブラージュ後、ファインイーストとともに9ヶ月ステンレスタンクで熟成。ノンフィルター。瓶詰め時にSO2添加。

Flower Power

フラワー パワー

品種： ムスカリス
アルコール度数：12.0%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：6,300円（税別）

片岩、片麻岩、オポックと風化した岩と玄武岩。2022年9月13日に手摘みにて丁寧に収穫した自社葡萄と厳選されたパートナーから購入した葡萄より、半日低温マセレーション。圧搾したジュースは酸化的に、ステンレスタンクで発酵2/3は上質な澱とともに12ヶ月熟成。1/3は21ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。

T.R.F.

タイム ランニング ファースト

品種： ブロンナー
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：7,600円（税別）Sold Out

風化した岩と玄武岩。2019年9月20日に手摘みにて丁寧に収穫した葡萄をステンレスタンクにて発酵、3ヶ月間上質な澱とともに静置。54ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に少量のSO2添加。