

wenzel

Wenzel / ヴェンツェル

ブルゲンランド州 ノイジードラーゼー ルスト

ヴェンツェルのブドウ畑はすべて、緑豊かなハンガリー国境から5km離れたノイジードル湖の西岸にあるルスト、いわゆるルストヒルズにあります。ルストの気候は、パノニア気候、ノイジードル湖による温度調節、ライタ山脈の冷却下降気流の影響を受けます。北部の石灰質土壌はブラウフレンキッシュやブルゴーニュ品種の適した土壌ですが、南部の石英が豊富な典型的な「ルスター・ショッター」土壌では、主に上質でミネラリクな白ワインが生産されます。また、希少な伝統品種フルミントからも素晴らしいワインが生産されます。現在、かつてブルゲンラントで最も重要なブドウ品種として復活を遂げています。ブドウの大部分はストッククルトアで成長しています。これは、より多くの自由、より多くの空気と光、そしてより多くのエネルギーを意味します。この自由の結果、より多くの活力とより多くの抵抗を通して、ワインになり、ボトルに直接入り、最終的にはあなたのグラスに届きます。有機農法は2008年、バンドクレフテンのブドウ畑のブラウフレンキッシュから始まり、続いていくつかのフルミントのブドウ畑、そして最後に「クライナー・ヴァルト」のブドウ畑で愛するピノ・ノワールの有機農法を完了しました。特にフルミントをブルゲンラントの白ワイン品種として確立することを目標としています。ヴェンツェルはこの高貴な品種をほぼ40年間扱ってきましたが、今でもその可能性に魅了され続けています。ブルゲンラントとハンガリーは、フルミントとブラウフレンキッシュにとって運命の故郷です。どちらのブドウ品種も、当社のワインカテゴリ「NATIVE」では単一品種として見つけることができます。新しい苗木を植えるたびに、苗木のことをよりよく知るようになりました。土壌は灰色と赤色の石英、片麻岩と雲母片岩、貧弱な石灰岩土壌です。私たちは、早摘みと遅摘み、辛口と甘さ、鋼材、アンフォア、木の中で熟成させたり、皮のまま発酵させたりして、フルミントの可能性を最大限に追求してきました。このようにして、私たちはこの品種の秘密をゆっくりと解き明かしてきました。フルミントは、計り知れない飲みやすさと、繊細な香り、深みと活気、緊張感と繊細さを兼ね備えており、何年、何十年にもわたって進化します。現在、私たちのポートフォリオにある3つの異なるバージョン(NATIVE、Wild&Free、Analogue)がこれを証明しています。

Lockvogel 2023

ロックフォーク

品種：ゲルバー・ムスカテラー / シャルドネ /

ソーヴィニオン・ブラン

アルコール度数 11.0%

白 辛口 750ml

参考上代：4,700円（税別）**Sold Out**

それぞれの葡萄は、粘板岩の結晶、片麻岩粒子、石英からなる土壌から収穫。90%は除梗され、10%が全房で開放発酵タンクに天然酵母。7日後、手作業で慎重にパンチダウンを1回行います。9日間マセラシオンした後、ステンレスタンクに移し、自然発酵的なマロラクティック発酵は春までに完了。8ヶ月シュールリー。熟成。無濾過で瓶詰め直前に1リットルあたり20mgの硫黄を1回添加。親しみやすく控えめな皮発酵の特徴を持ち、そのハイトーンのアロマと果実味を保持しています。



Voodoo Child 2022

ブドゥーチャイルド

品種：ピノ・グリ 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,980円（税別）**Sold Out**

『ブドゥー・チャイルド』は謎に満ちています。生き生きとした冒険心に満ちたその色はバラや淡い赤を彷彿とさせますが、厳密に言えばピノ・グリ100%で作られたスキンコンタクト白ワインです。砂利の多い土壌。スキンコンタクト7日間。自然に発酵し、その後、細かい澱の上で8ヶ月を費やします。タンニンはバランスが取れており、イチゴ、ルバーブ、土の香りが感じられます。



Furmint Aus dem Quarz 2023

フルミント アウス デム クウォーツ

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,500円（税別）**Sold Out**

フルミントは、ブルゲンラントの歴史的な町ルストにあるノイジードル湖の上のルスター丘陵地帯に点在する3つの場所から産出。ブドウ畑は30年前に植え替えられ、東向きであるため、ゆっくりと継続的に熟成が進み、非の打ちどころのないフェノールと複雑さを備えた望ましい糖度が得られます。土壌は主に粘板岩の結晶と石英を含む片麻岩の粒子で構成。ブドウは数回に分けて時間をかけて手摘みされ、破碎や除梗をせずにそのまま圧搾機にフリーランと軽く圧搾したジュースを48時間冷間静置した後、澱引き自然酵母にて自然発酵、瓶詰めまでステンレスタンク内で微細な酵母澱を用いて行われます。熟成は1300Lの樽。硫黄の使用は最小限に抑えられています。



Analogue No.8 2022

アナログ No.8

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：8,800円（税別）

フォーゲルサングの畑はアルテ・レーベン。土壌は片麻岩と雲母片岩、石英が土壌に存在します。この石英はアルプスより川を下って流れてきた為、丸く削られています。乾燥した土壌。発酵は新しいオーストリア産ストックンガーで24ヶ月。発酵が止まらなかった為やや甘口。火打石のようなニュアンス。ほのかな甘さと酸味のバランスが深みと複雑さを表現しています。





Furmint Alte Reben 2023

フルミント アルテ・レーベン

品種：フルミント 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,980円（税別）

畑はフォーゲルサンクトとサッツ。オーストリアで最古のフルミントの樹（1987年）1樽のみ生産。鉄分を含む粘板岩からなる下層土壌は、ワインに非常に独特の特徴を与えます。300から450Lの樽で1年以上自然発酵・熟成。硫黄分を最小限に抑え、濾過せずに瓶詰め。



Furmint Stockkultur 2023

フルミント シュトッククルトゥワ

品種：フルミント 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：11,500円（税別）

シュトッククルトゥワとは古い仕立ての方法でアカシアの木で作られた木製の杭とワイヤーがないため、ブドウは自由に成長します。特徴はブドウが地面に近い為、最適な熟度が見込まれます。高い葉の壁のおかげで、杖はお互いに日陰を作りますブドウの成長はブドウの木自体によって制御されます。より深い根系により、ブドウへのより良い水分供給が保証されます。ブドウは土壌のミネラル分を吸収します。この土壌は特別な赤い石英と雲母片岩であり、フルミント品種の非常に複雑で洗練された表現を生み出します。ブドウは500リットルの樽（新樽50%）で自然発酵させました。その後、ワインは硫黄を含まないオーク樽で14か月間保管され、濾過せずに瓶詰めされました。



Analogue No.7

アナログ No.7

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：12.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別） **Sold Out**

古くからある石灰質土壌。8月下旬の早めの収穫。発酵から熟成までステンレスタンク。瓶詰め時に少量のSO2添加。石灰質土壌のエネルギーと洗練された品種の表現。



Fränk 2023

フランク

品種：ブラウフレンキッシュ 70% / ピノ・ノワール 30%

アルコール度数：12.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別） **Sold Out**

このライトでフレッシュ、そしてフルーティーなブラウフレンキッシュ/ピノ・ノワールのブレンドは、家族で昼食時に定期的に赤ワインを飲んでいた50年代から60年代の祖父のワインの思い出にインスピレーションを受けて誕生しました。1/3はマセラシオンカルボニック、開放槽で自然発酵させ、プレスして砂岩のアンフォラとスチールタンクで仕上げます。レッド



Blaifränkisch

Aus dem Kalk 2022

ブラウフレンキッシュ アウス デム カルク

品種：ブラウフレンキッシュ 100%

アルコール度数：13.0%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,700円（税別）

アウス デム カルクとは文字通りチョークからという意味です。このワイン用のブラウフレンキッシュのブドウは、ルストの町近くの丘陵地帯の平らな部分の石灰岩土壌に植えられた3つの異なるブドウ畑から収穫されました。風化した石灰岩には、表土のロームの層が点在しています。そして、ワインに議論の余地のないミネラルの特質と引き締まった芳香を与えます。天然酵母。20%の全房発酵と20%のマセラシオンにより、フルーツと強烈な香りの層がさらに追加されます。500Lの樽で18ヶ月熟成。無濾過で硫黄の添加も最小限に抑えられています。



Pinot Noir Kalkstein 2023

ピノ・ノワール カルクシュタイン

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：13.5%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,500円（税別）

風通しの良い栽培方法でブドウの木が育つライナー・ヴァルトの葡萄畑で育つピノ・ノワール。収穫は9月初め、自然発酵（15%は全房発酵、7日間のマセラシオン）、古い300Lの樽と20%は新樽使用で15ヶ月熟成。ノンフィルター。岩の多い石灰質の土壌に冷たい気候がこのピノ・ノワールの印象をクールに仕上げています。



Ruster Ausbruch Satz 2007

ルスター アウスブルッフ サッツ

品種：フルミント / ゲルバー・ムスカテラー

アルコール度数：9.5%

甘口ワイン 甘口 375ml

参考上代：9,980円（税別）

樹齢25年、片麻岩と雲母片岩で構成され大部分は海や川の堆積物。10月2日から収穫、厳しく選別。フットプレスその後、15時間スキンコンタクト、压榨、新樽で8ヶ月ゆっくりと発酵、その後、上質な澱と共に古い樽で22ヶ月熟成。



Ruster Ausbruch Satz 2004

ルスター アウスブルッフ サッツ

品種：フルミント / ゲルバー・ムスカテラー

アルコール度数：9.5%

甘口ワイン 甘口 375ml

参考上代：12,300円（税別）

樹齢25年、片麻岩と雲母片岩で構成され大部分は海や川の堆積物。11月15日から収穫、厳しく選別。フットプレスその後、15時間スキンコンタクト、压榨、新樽で6ヶ月ゆっくりと発酵、その後、上質な澱と共に古い樽で12ヶ月熟成。