



Martin & Anna Arndorfer / マーティン & アンナ アンドルファー ニーダーエステライヒ州 カンプタール シュトラス

造り手のマーティン・アンドルファーはクロスターノイブルクワイン学校を卒業後、ヴァッハウのクノールでインターンシップを経験。イタリアフリウリのロンリコ・デル・ニュミツでフルボディの白ワインを小樽で熟成する手法、高品質の葡萄と造り手の樽の使い方の感性との重要性を学ぶ。オーストラリアのアデレードヒルズなど海外でワイン造りを学んだ後、両親から葡萄畑を引き継ぎ、ウィングートシュタイニングアの次女アンナと「マーティン&アンナ アンドルファー」を設立。



Grüner Veltliner Strasser Weinberge 2023

グリュナー・フェルトリーナー シュトラッセー ワインベルグ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%
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）

シュトラッサー ガイスベルグは一次岩の下層土を含む主に黄土、シュトラッサー ヴェクセルベルグは多量のチョークを含む重くて濃い粘土質の土壌、シュトラッサー ハーセルは深い黄土、シュトラッサー シュタンブルは南向きテラスの深い黄土。標高214m~330m。1959年から2000年の間に植えられたブドウ畑です。ホールパンチプレス、ハーセルのブドウは圧搾前にマセレーションなし、他のクリュのブドウは圧搾前に最大12時間のマセレーションを経て、天然酵母で発酵、11か月間熟成、主に大樽、部分的にステンレス鋼（20%）にて熟成。瓶詰め時にSO₂添加（20mg/l）清澄なし、ろ過なし。



Riesling Strasser Weinberge 2023

リースリング シュトラッセー ワインベルグ

品種：リースリング 100%
アルコール度数：12.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：4,200円（税別）

原生岩と片麻岩のカーマナーガイスベルグ畑。ツォピンガー ガイスベルグ畑。シュトラッサー、ヴェクセルベルグ畑、シュピーゲル畑。1986年から2010年の樹齢。標高は230から360m。全房圧搾、圧搾前に18時間浸軟。自然酵母にて発酵、セラミックエッグタンク、大樽、ステンレスタンクで9ヶ月熟成。清澄なし、少量の亜硫酸添加。



Grüner Veltliner per se 2022

グリュナー・フェルトリーナー パーセー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%
アルコール度数：12.0%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：5,980円（税別）

品種はグリュナー・フェルトリーナー 100%。シュトラッサーにある東向きのハーゼル畑、1978年に植樹。レス土壌、標高285m。丁寧に手摘みにて収穫。18日間皮つきのまま発酵。澱とともに16か月古いフレンチオークで熟成。瓶詰め時SO₂、8mg/l添加。無濾過、無清澄、重力のみで移動。



Müller-Thurgau per se 2022

ミュラー・トゥルガウ ペアセー

品種：ミュラー・トゥルガウ 100%
アルコール度数：10.5%
白ワイン 辛口 750ml
参考上代：5,980円（税別）

品種はミュラー・トゥルガウ 100%。畑はシュトラッサーメルシェイン。プライマリーロックの土壌。1976年に植樹。森に囲まれた南向きの斜面、標高は330m。丁寧に手摘みにて収穫。20日間皮つきのまま発酵。16ヶ月、ステンレススティールバレルで熟成。SO₂添加は瓶詰め時、8mg/l。無濾過、無清澄、重力のみで移動。明るいオレンジ色のゴールド、シルバーの反射。オレンジの花、新鮮なレッドベリーのニュアンス、ライム、ミネラルと魅力的なヒント。ナッツの細かいタッチ



Roter Veltliner Terrassen 1979 2016

ローター フェルトリーナー テラッセン 1979

品種：ローター・フェルトリーナー 100%
アルコール度数：12.9%
赤ワイン 辛口 750ml
参考上代：7,700円（税別）

ローター・フェルトリーナーは、Zöbinger Gaisberg（ツォーピング ガイスベルグ）に1979年に植え付けられました。（標高317m~323m）土壌はプライマリーロック。グフェル片麻岩。この葡萄畑は夜間に冷たい風が吹き抜けるため、昼と夜との寒暖差を作り出し葡萄を病気から守ると共に、綺麗な酸味をキープします。ワインは全房で18時間浸漬させた後、自然発酵でフレンチオーク44%・ステンレスタンク56%の発酵させます。その後、澱とともに10ヶ月間熟成させ、清澄せず軽めのフィルタリングを行い、ボトリングされます。瓶詰め時に少量のSO₂添加。