

Judith Beck

ノイジードラーゼ
ユーデイト・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでは、ブルゲンラント地方のノイジードラーゼから、父から畑とワイン造りを引き継ぎ自らの代でビオディナミ農法へ転換した女性醸造家Judith Beck(ユーデイト・ベック)をご紹介します。

ノイジードラーゼのワイン生産地域は、大きく浅い鹹湖(かんこ=塩湖)であるノイジードラーゼ湖の北側～東側に位置しています。決められたブドウ畑のエリアは、北にあるワイン産出村ゴルスから、ハイデボーデンの平地を経て、ハンガリー国境に接するゼーヴィンケルの町まで延びています。果実味豊かで残糖のあるシュペトレーゼやアウスレーゼのスタイルで作られたワインを代表としたバランスのよい白ワインから、新世代のワイン生産者の手によるフルボディでなめらかな赤ワインまで、6,675haの畑でいろいろな品種が栄えています。そのうち1,812haにオーストリアで最も多く植えられている赤ワインブドウ品種であるツヴァイゲルトが植えられています。

広大で独立した区画の畑に植えられたブドウは、長い日照時間を享受しています。暑く乾燥した夏と寒い冬を特徴とするパノニア気候の影響、そして広大な表面積のノイジードラーゼ湖と、ブドウ畑のあいだに点在する数えられないほどの小さな浅い鹹湖(かんこ=塩湖)がもたらす緩衝効果によって、ブドウ生育期間は引き延ばされます。

ノイジードラーゼ湖は中欧における最大のステップ湖で、局地気候に対し重要な役割を果たしています。広い水面は昼に温まり、ゆっくりと蓄えた熱を夜に放出します。夜間の若干の温度の低下はクールな果実味を育み必要な酸を保持します。これがこの産地のワインの特性に強く影響しているのはいうまでもありません。

ヴァイングート・ベックはゴルス村にある家族経営のワイナリーです。ブルゲンラント地方の北方、ノイジードラーゼ湖の北岸にあります。伝統的にこのあたりは小さな農家が点在・混在しており全ての農家がワインをつくっています。元々は色々な農業を兼業していましたベック家でしたが、1975年、マティアス・ベックは父から仕事を引き継いだ時にワイン造りのみにフォーカスさせました。5haから始まり、現在は15haまで畑は広がっております。2001年、娘のユーデイトがフランス、イタリア、チリでのワイン研修を終えて帰国したのを機に醸造責任者を彼女に任せます。2007年に彼女は完全に父からワイン造りの全てを引き継ぎ、畑をビオディナミ農法へ転換させていきます。

ビオディナミに転換以後、他者から見ても明らかにユーデイトが畑と向き合う時間は極端に増え、畑との結びつきはどんどん深くなっていきました。彼女は伝統的な品種のツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ザンクトローレント、ヴァイスブルグンダー、ヴェルシュリースリングを好みます。ノイジードラーゼ湖の北岸にノイジードラーゼの銘醸地の一つ、1日中日照を得られるパルンドルファー台地がありますが、その急斜面区画とワーグラムという丘の頂上に、彼女の最も美しいブドウ畑があります。

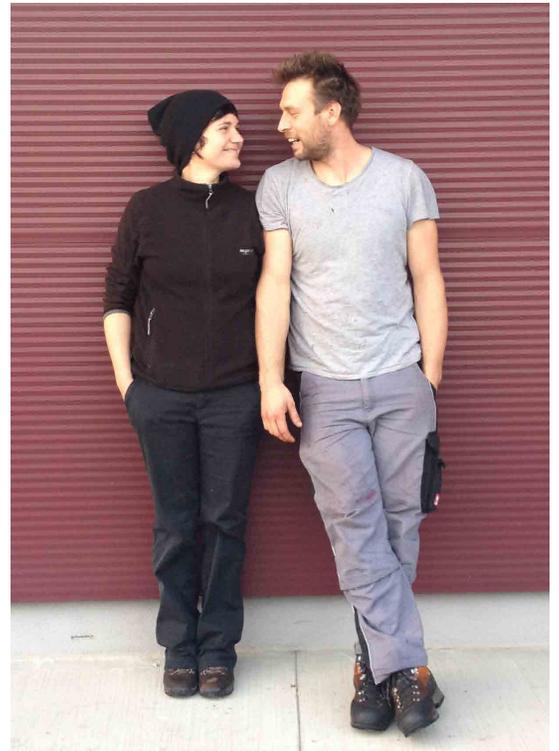
パルンドルファー台地の土壌は極端に多様性があります。実際、あるシングルヴィンヤードは腐植土、砂利、ローム、石灰、鉱石からなり、理想的な複雑な土壌でありその土壌の多様性はワインによく表現されます。ナチュラルである事と独自の個性を持つ事、その両面を彼女は自分のワインに求めており、それゆえに彼女は2007年よりルドルフシュタイナーの考えに傾倒していきビオディナミ農法に畑を転換していきました。

以後、ブドウ樹を自然に健全に保つためにビオディナミ理論の実践によって彼女は総合的に畑をケアしていきます。それは人間に例えると、病にかかった患部を治療するだけでなく患者の精神のケア、改善にもメスを入れる事に似ています。具体的には畑の緑化、若返りであり、生物多様性を守ることであり、土を肥沃にしていくこと。そしてそれらの仕事はもちろん全て手作業で行われ、月のサイクルや自然の摂理を考慮にいれ実践されます。

その結果、ユーデイトベックのワインは、全クリスクを負うことなく、何も添加せず自然酵母のみでの自発的な発酵を可能にしております。

『国際的なスタイルは世界各地でつくられている。私のワインは私自信であり、ここノイジードラーゼで生まれ生きているわ。それはまるで畑での私の日常のように、私にとって最も美しい事実なのよ。』

結婚し子供ももうけ、今は旦那さんのUlrich(ウルリッヒ)と共に2人3脚、家族と共に畑と向き合っています。



Diony

[36698]Pet-Nat Bambule M ペットナットバンブルM23

呼称	-
参考小売	¥4,400
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 135m・全方位 0.6ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 90% ミュスカオットネル10% (手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	8月収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 50hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 無濾過・無清澄 デゴルジュマン:2024年10月17日
SO ₂	無添加
アルコール度	11%
特徴	ノイゼードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンズフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジューシーな味わいです。



[36239]Pet-Nat Bambule M ペットナットバンブルM22

呼称	-
参考小売	¥4,600
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 ComingSoon 135m・全方位 0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 90% ミュスカオットネル10% (手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	11%
特徴	ノイゼードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。プレス後ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。カプチーノ状の泡、レモンイエロー色、スウィーティやライム、白桃、リンゴのアロマ、スッキリとしたアタックでシャープな酸と梨を食べた時のジューシーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。



[36238]Pet-Nat Bambule P ペットナットバンブルP22

呼称	-
参考小売	¥4,600
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂利 170m・全方位 1.1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール50% ザンクト・ラウレント50% (手摘み / 平均30年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	11.5%
特徴	ブルゲンラント地方の北方ノイゼードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カプチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗で旨味たっぷりの仕上がりです。



[36699]Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 23

呼称	-
参考小売	¥3,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ピオロジック / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 130m・全方位 2.8ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 22 ~ 32年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	9月収穫 / 全房で空気圧式圧搾 10 ~ 50hlのステンレスタンクと木樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月17日
SO ₂	瓶詰め時:18mg/L トータル:18mg/L
アルコール度	12%
特徴	ノイゼードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくべト病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスウィーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。



[36700]Mish Mash ミッシュ マッシュ 23

呼称	-
参考小売	¥3,800
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ピオロジック / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 130m・全方位 2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グリュナーヴェルトリーナー・シヨイレベ ヴァイスブルグンダー・ナイブルガー ヴェルシュリースリング・ミュスカゲヴェルトラム・ネール他(手摘み / 22 ~ 32年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、ステンレスタンクで4日間醸し 空気圧式圧搾 50%古樽・50%10 ~ 20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年8月1日
SO ₂	瓶詰め時:12mg/L トータル:14mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	公式ではありませんが混植混醸のゲミシュターサッツで、この地域で1950年代からKoreaと呼ばれていた畑で育つ複数品種を除梗し醸し後プレス、木樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いイエローの外観、レモンジャムや二十世紀梨、グレープフルーツ、セルフィューの香り、瑞々しくジューシーなアタック、中程度の酸味で味わいのバランスが整っています。



[36701]Traminer ترامイナー 23

呼称	-
参考小売	¥3,800
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ピオロジック / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 130m・全方位 1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルトツトラミネール85% ゲルバー・トラミネーナー 15% (手摘み / 22 ~ 32年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで8日間醸し 空気圧式圧搾 50%225 ~ 500Lの古樽・50%ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年4月9日
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:12mg/L
アルコール度	12%
特徴	ブルゲンラント地方北方ノイゼードラーゼ湖北岸のGols村、砂利土壌で育つゲヴェルトツトラミネールとゲルバー・トラミネーナーを除梗し8日間醸し後プレス、木樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエロー色、華やかでフローラル香、マスカットやライチ、黄桃のアロマ、辛口のアタックに甘い香りが広がるドライな味わいで、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなっています。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

[36702] Muscat Bambule ミュスカ バンブル22

呼称	-
参考小売	¥5,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂質 ローム 砂利 130m・西 0.3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカオットネル100% (手摘み / 35 ~ 45年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	8月収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのステンレスタンクで発酵
熟成	アンフォアで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年5月17日
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L
アルコール度	11%
特徴	22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、アンフォアで熟成しました。黄色がしっかりしたクリアな色調、マスカットやトロピカルフルーツ、ハチミツの香り、パツと広がる旨味のある味わいで口中がアロマティックで、たっぷりの香りに包まれたジューシーな味わいが印象的です。



[36703] Welschriesing Bambule ヴェルシュリースリング バンブル22

呼称	-
参考小売	¥5,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂 ローム 赤砂利 石灰岩 170m・西 0.3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 平均16年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのステンレスタンクで発酵
熟成	アンフォアで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月29日
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L
アルコール度	12%
特徴	ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォアで熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木屋、洋梨ジャムの香り、広がるエキスと心地の良い酸味はジューシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。



[36704] Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル22

呼称	-
参考小売	¥5,300
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積・面積 砂 ローム 石灰岩 130 ~ 170m・南西 0.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均26年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	8月下旬収穫 / 除梗後、蓋が無いステンレスタンクで10日間醸し 空気圧式圧搾 / 蓋の無い10hlのステンレスタンクで発酵
熟成	アンフォアで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年8月29日
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォアで熟成しサンスフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。



[36242] Welschriesing Bambule ヴェルシュリースリング バンブル21

呼称	-
参考小売	¥5,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂利 ローム 石灰 170m・全方位 0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルシュリースリング100% (手摘み / 平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗後、醸し、空気圧式圧搾
熟成	500Lのアンフォアで発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L
アルコール度	12%
特徴	ブルゲンラント地方、砂利・ローム・石灰土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォアで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、金木屋やカリンジャム、二十世紀梨や柚子やミントのアロマ、シャープなアタックにジューシーな果実味が口中に拡がり、喉越しの良さにも繋がる味わいです。



[36243] Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル21

呼称	-
参考小売	¥5,500
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN
テロワール	土壌 標高・向き 面積 ローム 石灰 170m・全方位 0.25ha
品種 (収穫/樹齢)	ノイブルガー 100% (手摘み / 平均16年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗後、醸し、空気圧式圧搾
熟成	500Lのアンフォアで発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォアで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックでリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。



【36705】Zweigelt ツヴァイゲルト22				【36245】Zweigelt ツヴァイゲルト21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂利	130m・全方位	1.8ha・45hl/ha		石灰 砂利	140m・全方位	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均34年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/22~32年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月~9月収穫/除梗後、ステンレスタックで12日間醸し空気圧式压榨35hlのステンレスタックで発酵(ルモンタージュあり)			発酵	空気圧式压榨50hlのステンレスタックで発酵		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年12月14日			熟成	225Lの古樽で熟成 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ノイズードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、バイオダイナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸し後プレス、ルモンタージュをしながら35hlのステンレスタックで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みたてベリー系の酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。			特徴	平地の石灰まじりの砂利土壌、ユーディットがバイオダイナミで育てたツヴァイゲルトをプレスしステンレスタックで発酵、225Lの木樽で熟成しました。黒色中心のガーネット色、レッドプラムや山ぶどう、ドライフルーツや青草の香り、キュッと引き締まった酸味に中程度のタンニンが溶け込んだミディアムタイプの味わいで青い香りがややアフターに残ります。		
【36706】Cherry Bomb チェリーボム23				【36707】Hunny Bunny ハニーバニー 23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 ローム 石灰	130m	0.6ha・40hl/ha		砂 粘土 砂利 石灰	170m・南西	1.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均21年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫全房で蓋が無いステンレスタックで4日間マセラシオンカルボニック空気圧式压榨/蓋の無い10~20hlのステンレスタックで発酵			発酵	9月23日収穫 全房で、蓋のないステンレスタックで4日間マセラシオンカルボニック空気圧式压榨後、10~20hlのフードルで発酵		
熟成	20hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月19日			熟成	35hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月17日		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:8mg/L			SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年でした。砂・ローム・石灰土壌で育つツヴァイゲルトを全房で4日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタックで発酵、古樽で熟成しました。鮮やかな明るいパープルガーネット色、ラズベリーやザクロ、プルーンの香り、柔らかいアタックに高めの酸、ジュシーで中程度のタンニンが程よく丸い味わいとなっています。			特徴	ノイズードラーゼ湖北岸のGolts村の砂・粘土・砂利・石灰土壌で育つブラウフレンキッシュを全房で4日間マセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。明るいガーネット色、イチゴやクランベリー、スパイス、胡椒のアロマを感じます。じわっと旨味が拡がり心地の良いバランスと上品さも兼ね備え、控えめなタンニンと酸味が上手くバランスをとっています。		
【36709】Pinot Noir Bambule ピノノワールバンブル22				【36710】Sankt Laurent Bambule ザンクト・ラウレントバンブル22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	バイオダイナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	砂 粘土 砂利 石灰岩	170m	1.2ha・20hl/ha		砂 粘土 砂利 石灰岩	170m・西	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ザンクト・ラウレント100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫 / 50%は全房・50%は除梗し、ステンレスタックで8日間スマセラシオンカルボニック/空気圧式压榨25hlのステンレスタックで発酵			発酵	8月収穫 / 全房で、蓋のないステンレスタックで6日間スマセラシオンカルボニック/空気圧式压榨25hlの蓋のないステンレスタックで発酵		
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2023年12月15日			熟成	15hlの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2023年12月15日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	砂・粘土・砂利・石灰岩土壌に植わるピノノワールを50%全房・50%除梗し8日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタックで発酵、225Lの木樽で熟成しサンフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ピノノワールらしいクランベリーやラズベリー、火打石の香り、上品なアタックに柔らかい酸と中程度のタンニンが溶け込んだ綺麗な味わいでアフターの余韻も長めです。			特徴	砂・粘土・砂利・石灰岩土壌に植わるザンクトラウレントを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、蓋のないステンレスタックで発酵し、15hlの木樽で熟成しサンフルで仕上げました。淡いガーネット色、カシスやブラックベリー、いちごジャム、ナツメグのアロマ、上品なアタックに酸味は高めですが果実味がイチゴジャムのように完熟していて、中程度のタンニンと複雑味が増す味わいです。		

【36708】Pannobile パノービレ21				【36247】Pannobile パノービレ20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	砂 ローム 石灰岩	170・南西	0.5m・35ha/ha		砂 粘土 砂利 石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ 20% (手摘み / 32 ~ 42年)			品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ 40% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 除梗後、木製タンクで14日間醸し / 空気圧式圧搾 35hlの木製タンクで発酵(30%炭酸発酵) (ルモンタージュ 1日1回)			発酵	ステンレスタンクと木製解放桶で2 ~ 3週間醸し 空気圧式圧搾		
熟成	225Lの古樽とアンフォラで熟成 無濾過・無清澄 / 2023年5月17日			熟成	古樽で12 ~ 15ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを除梗し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォラで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが拡がります。			特徴	パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを2 ~ 3週間醸し後、古樽で発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、ラズベリーやレッドプラム、じわりと拡がるジュシーな果実味に溢れるタンニン、ペリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。		
【36246】Zweigelt Bambule ツヴァイゲルト バンブル19				【35650】Judith ユーディト18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN			栽培/認証	ビオディナミ / respekt-BIODYN		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂 粘土 砂利 石灰	ComingSoon	ComingSoon		砂 粘土 石灰	150m・南東	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ツヴァイゲルト100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み / 32 ~ 42年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、2 ~ 3週間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾			発酵	除梗後、空気圧式圧搾 35hlの木製解放桶で発酵(1日1回ルモンタージュ)		
熟成	古樽で8 ~ 12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2 ~ 3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。			特徴	2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。		