

Weingut Weigand

ドイツ／フランケン
ヴァイングート・ヴァイガント

ドイツのシャブリ!? BIO×高樹齢×シルヴァナー ×ナチュラル醸造

フランケン地方といえばやはり、丸い特有の形をしたワインボトル/ボックスボイテルと辛口のシルヴァナーの産地として良く知られています。

大都市フランクフルトから車でアウトバーン3号線を東南東に数十分もいけばフランケン地方の西の玄関地アシャッフェンブルク(Aschaffenburg)です。

フランケン地方はバイエルン州の北端に位置し、ぶどう畑の総面積は6,100haに及びます。多くは小農達の零細農園で、農業協同組合が力強い指導力を発揮していますが、旧貴族と修道院に基づく慈善協会によるワイン造りが、今日まで本命を保ってきました。

が、もちろん、新しい流れもこの地でも息づき始めています。

2018年、2019年とラインハッセンのマルティン・ヴェルナー、アンディ・マンと20代のドイツ・ナチュラルワインの作り手をご紹介させて頂きましたが、東の銘醸地・フランケンでもナチュラルワインの新しい若い芽が力強く出てきております。



アンディ・ヴァイガント、1991年生まれ。2018年より両親の畑を正式に引継ぎワイン造りを始めます。彼の両親は1990年からワイン造りを始めております。

子供の頃から放課後は畑の手伝いを強いられていた彼、当時は遊びたくて仕方なかったもので畑での仕事は嫌いだったといいます。音楽を作ることが好きで、プロのDJになる夢を見ていた時期もあるそうで今でもクラブでレコードを流す日もあります。

両親の仕事を引き継ぐかどうか就学中はまだ決めかねていた彼ですが、結局高校を卒業した2011年から2013年の2年間、年季奉公のつもりで実家のワイン造りの手伝いをしました。その期間にブドウ・畑・自然・発酵・熟成の魅力にすっかり取りつかれてしまいます。

さらに体系的・集中的にワイン造りを学びたいという事で、2014年～ 2017年まで、世界的に有名なラインガウにあるガイゼンハイム大学醸造学部で集中して学びます。この期間、彼は生涯の友を得ます。ラインハッセン出身のマルティン・ヴェルナー、アンディ・マンを中心とした面々で、みな寮に住まいながら毎晩ワイン造りと将来について語り合い、飲みあかしたそうです。全員が全員、ナチュラルワインが大好き。この期間に彼らは皆、実家に帰ったら畑をBioに変え、醸造も人為的介入を極力避ける手法に変え、ナチュラルワインを造るんだと決意したそうです。彼にとってのアイドルは沢山いるそうですが、中でもオーストリアとフランス(中でもアルザス、ジュラ)が最高だそうで、セップムスター、ツェッペ、プライジンガー、リエッシュ、メイエ、オヴェルノワ、ガヌヴァ、キャヴァロド、“あ、南はマタッサも最高だ”、とどんどんスターの名前が出てきます。

彼との出会いは東京でした。

ある日、メッセージに知らない外人さんからメッセージが。

「マルト(マルティン・ヴェルナー)の友達で俺もワインをフランケンで造っているんだ。今度、仕事で東京に行くから一緒に飲まないか？ サンプルを持っていくから俺のワインを飲んでほしいんだ！」と。

天王洲で催された若手ドイツ生産者13社を紹介する“Generation Riesling”に出展する為の来日でした。もちろん答えはYes! フランケンだからシルヴァナーか！これは面白そうだ、FBの写真をみるとちょっとヤンチャそうな若いイケメン。期待と想像は膨らみます。

2019年5月下旬。東京の新しいナチュラルワインのメッカ?ピョッシュで、彼と友人のドイツワイン作り手と合流。アンディはモスクワ経由で来日したのですが、乗り換えの飛行機が突然欠航。なんとか日本には到着したものの成田でロストバゲージが判明。残念ながらサンプルはこの日、日本には届きませんでした。その夜は興が乗るまでは、思い出してはF.O.O.K.I.N.G.といい、飲んでほしかったんだ、、と相当に悔しそうです。

翌日のGeneration Rieslingに出展した彼のワインは親譲りの醸造方法で造ったワイン、サンセールのセバスチャン・リフォーに例えるとそれらはカルトロンにあたり、僕らに飲ませなかったカテゴリーではなかったとの事。しかし、当日試飲したワインからは、ブドウの個性とポテンシャルを十二分に感じ取ることができ、その数週間後にはフランケンを訪問したのです。

フランケン地方のほぼ中央に位置するビュルツベルクから下道を南東へ車を30分走らせたイプホーヘン(Iphohen)という小さな村で両親はワイン造りと小さな宿を営んでおり、彼はそのワイン造りをガイゼンハイム卒業後の2018年から引き継ぎます。

この村には25人程のワインの作り手がいて、皆で村の周りに500haほどの畑を所有しています。ヴァイガント家も村のすぐ周りの丘陵地に約9haの畑を持っています。彼に加え両親、両祖父母、ルーマニア人の従業員の6人で畑を守っており、すでに全ての畑でBioの認証を取得しています。彼は一年一年、畑に植物多様性をもたらすため様々な植物を植え、畑の中をできるだけ本来のあるがままの自然の姿に戻したいといいます。畑は美しい緑に覆われ、彼の性格を映し出すように大らかで明るい気で満ちています。

ヴァイガント家一番の自慢は全てのブドウが40～60年の高樹齢であること。この樹齢がアンディのワイン造りのスタイルをしっかりと支えています。ジョイレベは45年、リースリングは60年、もちろん愛すべき樹齢40年のシルヴァナーがヴァイガント家の主役であります。

それ以外でも樹齢60年のミュラートルガウはドイツでもなかなかお目にかかれないそうです。2018年と2019年にはシャルドネとピノノワールが新たに植樹されております。

土壌は全てコイパー(Keuper)と呼ばれる泥土岩。砂や粘土、炭化物、マールなどで構成されており、約2億年前にできた岩石だそうです。この土壌がワインにハーヴを連想させる清涼感、塩味や白コショウを表現するミネラルやスパイス感、そしてフレッシュな酸をもたらしています。

Diony

フレッシュなスタイルが大好きなアンディは毎年9月上旬には収穫します。家族、友人を中心とした収穫チームで、新顔が手伝いにきててもすぐに友達となり毎年の収穫チームは年々太く強くチームワークを結成していきます。手摘みはもちろん、小さなバケツでブドウを傷つけないように丁寧に献身的に収穫しブドウを運びます。この時期が一年でもっともエネルギーにあふれ美しい瞬間だと彼はいます。セラーでの選果と除梗も収穫者の目と手で丁寧に愛情をもって行われます。プレスは最近主流のブヌマティックではなく垂直式を使用します。また、シルヴァナーは収穫箱で足でのピジャージュによりプレスされます。

発酵と熟成は基本的にはすべて古樽で行われます。畑や蔵に生きる自然の微生物での自然発酵はもちろん、すべてのキュヴェが無濾過・無清澄、亜硫酸塩を含む一切の添加物の使用はありません。初ヴィンテージからずっと徹底してきていますが、出来上がったワインは、自然の素直さと美しさ、彼の明るさを体現しております。全てのワインにオフフレーヴァーは一切ないといっても過言ではありません。

最近ではイタリア産アンフォラとジョージア産クヴェヴリも購入し、クヴェヴリは地中に埋めております。彼のエキサイティングな探求心が表れています。

また一人、エネルギーなゲルマン魂をご紹介します。僕がイメージしてきたゲルマンやフランケンのイメージとは全く違い、エネルギーの塊ではあるのですがしなやかで素直で素朴な液質、美しくリラックスした輪郭、さらにイケメン、本当に人柄がよく表れているワイン達です。

【フランケン地方について】

ワイン産地は、北はレーン山脈、東はシュタイガーヴァルト山地、南はタウバー峡谷、西はシュペッサート山地が境界となっています。ぶどう畑の大部分は、西はアシャッフエンブルク、東はシュヴァインフルトの間にあり、そこをマイン川が大きなW字型を描いて流れています。すべてのぶどう畑がマイン川かその支流流域の南向きの斜面に開墾されています。

東西のほぼ中央にビュルツブルグがありその周辺には名だたる銘醸地があります。

うねうねと曲がりくねるマイン川とその支流の流れが、四角形や三角形を作って流れているので、四角地区や三角地区とも呼ばれ、地域は以下の3つのバレイヒ(地域)からなります。

- ①マインフィアエック(四角地区)…雑色砂岩土壌が多い(フランケン西部)。
- ②マインドライエック(三角地区)…土壌はムッセルカルクとレスが中心となっています(フランケン中央ビュルツブルグ周辺、名だたる銘醸地があります)。
- ③シュタイガーヴァルト…コイパーが中心となっています。(フランケン南東部、今回のアンディはこの地域です)

大西洋から遠いため、寒暖の差の激しい大陸性気候が支配的で夏は乾燥し、冬は非常に寒くなります。このような気象条件ゆえに、霜の下りない生育期間は、毎年160～190日程度、年間日照時間は1,600～1,750時間、年間平均気温は8.5～9.0度、年間降水量は500～600mmとなっています。

ライン川西部のモーゼルやライン河沿いの地域とは一線を画した特徴を有し、特にモーゼルなどの湿った酸味に対し、乾燥した酸味やミネラルを感じさせるものが多いことが大きな特徴です。品種にしても西部の主要品種はリースリングですが、フランケンではむしろシルヴァナーの方が適していて、その堂々たる性格が味わい、骨格に顕著に表れています。

香りは弱い、コクが強く引き締まり、大地のエネルギーを反映した辛口が特徴です。フランケンのワインは男性的とされていてシルヴァナーの上物はフランスのシャブリの上物に十分対抗しうるといわれています。

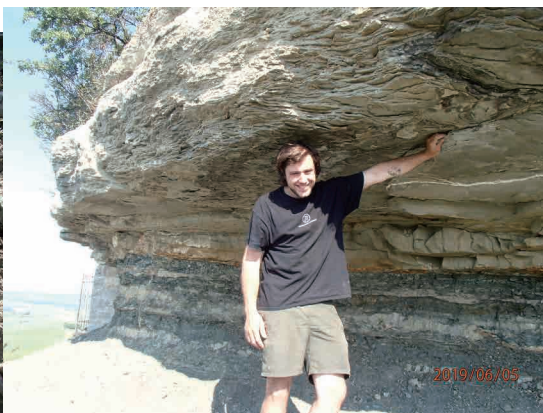
フランケン地方を代表する土壌は、中生代、三畳紀、ジュラ紀、白亜紀などの石灰岩層がベースです。主に以下の3種類に大別でき、この特殊な地層が、古代の三畳紀の海から堆積してできあがるまでに、約6千万年の年月がかかっています。

- ①雑色砂岩(ブントザントシュタイン / Buntsandstein、砂や粘土が岩石化したもの)
- ②貝殻石灰岩(ムッセルカルク / Muschelkalk、サンゴや貝殻といった生物の殻が堆積してできたもので、中に化石などが見られることもあります。)
- ③泥土岩(コイパー / Keuper、砂や粘土、炭化物、マールなどで構成される泥土岩で、約2億年前にできた岩石だそうです)

フランケン地方で栽培されているぶどうは、白ワイン品種が80%以上を占めています。シルヴァナーはフランケン地方の伝統的品種です。最も多く栽培されているのは、繊細なアロマを持つミューラー・トゥルガウで、若手の造り手たちが現代人の好みに合わせたスタイルで醸造しており、新たなブームがやってきました。シルヴァナーとミューラー・トゥルガウの他には、白品種のパツフス、この地方独特のワインとして重要な役割を果たしています。マインフィアエックでは、雑色砂岩土壌の畑でシュペートブルグンダーなどの赤品種が栽培されています。



▲コイパー岩石



Diony

[35951]Cider シードル21				[36653]Pet Nat ペットナット23			
呼称	Cidre シードル			呼称	Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / Naturland, EU-Organic			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
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・収量
	泥土岩(コイパー)	100m・南	ComingSoon		泥土岩(コイパー)	250m・南西	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	数品種のリンゴ100% (手摘み / 80 ~ 140年)			品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 25%ミュラートウルガウ15%ヴァイスブルグンダー 15% バックス15%リースリング15%ショイレーベ15%(手摘み/平均30~75年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	10月12 ~ 15日収穫 / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 2021年10月30日瓶詰め 瓶内発酵・熟成 / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月8日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2023年9月24日瓶詰め 瓶内発酵・熟成 / 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:12mg/L			SO ₂	無添加 トータル:17mg/L	
気圧	4.1気圧			気圧	2.2気圧		
アルコール度	6.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	フランクフルトから南東へ約 130km のフランケン、ドメヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、澱もあり、ジュシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様に嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。			特徴	23 年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ 6 品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフイーユのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色リンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。		

[35954]Pet Nat Scheurebe ペットナット ショイレーベ22				[36664]Gen Okamura Flie Gen ゲン・オカムラ フリーゲン23			
呼称	Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・マイン		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / Naturland, EU-Organic			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
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	収量
	泥土岩(コイパー)	250m・南	ComingSoon		泥土岩(コイパー)	250m・南	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ショイレーベ100% (手摘み / 平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 80%(手摘み / 平均54年) ミュラートウルガウ20%(手摘み / 平均50年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月15日収穫 / 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2022年10月5日瓶詰め 瓶内発酵・熟成 / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	直接圧搾 ステンレスタンクで9ヶ月間発酵・熟成 アンディの澱を加え1度バトナージュ デブルバージュし瓶詰め 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:14mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	
気圧	2.9気圧			アルコール度	11.5%		
アルコール度	10.5%			特徴	南向きの畑で育つ 2 品種を直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成、アンディの澱を加え香りを損なわないように 1 度バトナージュしました。わずかに濁りある緑がかかったレモンイエローの外観、セルフイーユやアップルミントに瓜や花の香り、ドライな口当たりながらも旨味がしっかりと感じられ、二十世紀梨のようなキレのある酸味と果実の甘さが余韻に広がり、心地良くバランスの取れた味わいです。		
特徴	22 年はとても暑くドライな年でしたが 8 月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイティエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。						

[36654]White ホワイト23				[36657]Muller Thurgau ミュラートウルガウ23			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・マイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・マイン		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / Naturland, EU-Organic			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	250m・西、南	55hl/ha		泥土岩(コイパー)	230m・南	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 30%ミュラートウルガウ20%ショイレーベ15% リースリング15%ピノブラン10%/バックス10%(手摘み / 30 ~ 75年)			品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (手摘み / 平均75年)		
醸造	酵母	自生酵母 2024/6/24/		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月7日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 600L・12.5hl・25hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日			発酵・熟成	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 12.5hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日	
	SO ₂	無添加 トータル:16mg/L			SO ₂	無添加 トータル:16mg/L	
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	コイパー土壌で育つ 6 品種を全房でプレスし 3 種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。綺麗なグリーンイエロー色、グレープフルーツやスイーティ、レモン、アップルミントのアロマ、シャープなアタックにドライな味わい、酸味が高いがバランスよく果実味とマッチしていて、喉越しよくドライで旨味のある仕上がりです。			特徴	フランクフルトから南西へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でプレスし 12.5hl の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完熟した果実味よく、洋梨のジュシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。		

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)

Diony

【36655】Sylvaner シルヴァナー 23				【36661】Scheurebe ショイレーベ23			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	250m・西、南	55hl/ha		泥土岩(コイパー)	260m・南	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 100% (手摘み / 45 ~ 75年)			品種 (収穫/樹齢)	ショイレーベ100.% (手摘み / 平均75年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾			発酵	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
熟成	600L・12.5hl・25hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日			熟成	12.5hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日		
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L			SO ₂	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	コイパー土壌で育つシルヴァナーを全房でプレスし 3 種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチしていて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。			特徴	フランクフルトから東南東へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし 12.5hl の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにココナツのアロマ、ジューシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキスを感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。		
【36662】Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 23				【36660】Amphora White アンフォラ ホワイト23			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	260m・南	45hl/ha		泥土岩(コイパー)	250m・西、南	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100.% (手摘み / 平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	ショイレーベ40%/バッカス40% ミュラートウルガウ20% (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	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾			発酵	9月14日収穫 / 除梗後、300Lのアンフォラで醸し・発酵 空気圧式圧搾		
熟成	12.5hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日			熟成	ステンレスタンクで2週間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月25日		
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L			SO ₂	無添加 トータル:28mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11%		
特徴	フランクフルトから東南東へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし 12.5hl の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めの酸をカバーする旨味があります。			特徴	コイパー土壌で育つ 3 品種を除梗後、300L のアンフォラで醸し・発酵後プレス、2 週間ステンレスタンクで熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、カリンやリンゴジャム、レモンピール、アップルミントのアロマ、ドライでコクのあるボリューム、完熟果実の甘さがプラスされていて、しっかりとした酸味とミネラリーな塩味も綺麗に溶け込んでいます。		
【36656】Skin Sylvaner スキンシルヴァナー 23				【36659】Chardonnay シャルドネ22			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン		
参考小売	¥5,300			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	250m・西、南	50hl/ha		泥土岩(コイパー)	230m・南	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 100% (手摘み / 平均55年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14日収穫			発酵	9月10日収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
熟成	除梗後、12hlのアンフォラで8ヶ月間醸し 空気圧式圧搾 12hlのアンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月25日			熟成	225Lの古樽で21ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月24日		
SO ₂	無添加 トータル:28mg/L			SO ₂	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	コイパー土壌で育つシルヴァナーを除梗して 12hl ののクヴェヴリで 8ヶ月醸しプレス、アンフォラで発酵・熟成しました。黄色の色調がしっかりとある淡いゴールド、アプリコットジャムやリンゴジャム、カリン、セルフィーユのアロマ、ドライでコクがありしっかりとした味わいは綺麗で、上品な酸が溶け込んでいて心地よく拡がりがある仕上がりです。			特徴	フランクフルトから東南東へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つシャルドネを全房でプレスし、225L の木樽で 21 ヶ月発酵・熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリン、オレンジピール、メロンのアロマ、たっぷりの果実味が口中に拡がり、たっぷりと豊かなエキス感とミネラル、上品でしっかりと余韻が心地よく続きます。		

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)

【36658】Rose ロゼ23

呼称	Landwein Main ラントヴァイン・マイン		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／ EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	235m・西、南	60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール35% ドミナ35% ドルンフェルダー 30% (手摘み／平均35年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月8日収穫／全房で直接圧搾	
	熟成	12.5hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄／ 2024年6月25日	
	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	
アルコール度	10.5%		
特徴	23年は非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。		



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)

