



仕様

地域：オーストリア / カンプタル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グリューナー・ヴェルトリーナー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：11℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート： エキゾチックな果物の特徴を持ち、シナモンやバニラが、ジューシーなトロピカルフルーツや少々ココナッツのアロマを覆う。澆刺としバランスの取れたオークのキャラクター、生き生きとしたボディにハーブ系スパイスがフィニッシュに現れ、後味は塩味のミネラル感が長い余韻を示す。息の長いグリューナーである。

葡萄品種： グリューナー・フェルトリーナー

畑 / 醸造方法

気候： 寒い冬、多い降水量は十分な水分を土壤に与え、最終的には良い結果をもたらした。3-4月の低温は発芽を遅らせ、開花は過去2年と比べかなり遅かった。寒く湿った6月と直後の熱波により主な葡萄、グリューナー・ヴェルトリーナーの受粉は損なわれた。6月の大きな洪水被害、直後の猛暑、9月にやっと降った雨というコンディションにも関わらず、9-10月の状態は悪くなく、葡萄は安定した生育を続け、望まれた糖度を得るまでに成育した。

土壌： ガイスバーク・ヴィニヤードはマンハルツベルク山地域の南東の麓、ボヘミアン岩体の結晶岩から成る。南と東向きの葡萄園のポイントは、南向きの斜面と特徴的な地質と気候から、成育に適している。この単一畑はガイスバークの傾斜する低い所に位置し、ユニークな土壌と微気候は他に類を見ない。表面の黄土は、熟したグリューナー・フェルトリーナーを造り出す完璧な環境への一助となる。

収穫： 葡萄は手摘みし、葡萄の特徴を保持するため丁寧に圧搾。発酵後、ステンレススティールタンクで、亜硫酸塩は添加せず、複雑さとテクスチャーを出すため粗い澱と数か月休ませる。中程度焦がしたオーク樽 (Taransaud T5)、80%新樽、20%は2年目の樽を使い24ヵ月熟成し、その後瓶詰。

酸度： 6.3g/l

残糖： 1.0g/l

受賞歴

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション2019 金賞！
サクラアワード2020 金賞！