



## 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：グリュナー・ヴェルトリーナー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 熟したリンゴのアロマと典型的なヴェルトリーナーのスパイシーさが、魅力的な果実のブーケを生み出している。果実のブーケ。味わいはソフトでジューシー、酸味に支えられている。非常に調和がとれていて、飲み心地は完璧で滑らか。素晴らしくチャーミングな逸品。

**葡萄品種** 100% グリュナー・ヴェルトリーナー

**名前の由来** ローレンツ・ファイヴはワインメーカーのローレンツ・モザー家の5代目を意味する。ワインメーカー、ローレンツ・マリア・モザーVは、グリュナー・ヴェルトリーナー品種に力を注いでいる。

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**2016ヴィンテージ** 2016年は、類まれな品質と極めて典型的なグリュナー・ヴェルトリーナー種の特徴をもたらした。短く穏やかな冬の後、比較的早い発芽となった。残念なことに4月から5月にかけて大規模で悲惨な遅霜の影響を受けた。必然的に葡萄樹に大きなダメージを与え、低収量を招いた。夏（7月と8月）に短い間隔で大雨が降り、葡萄樹に病気が蔓延したため、キャノピー管理と間引きを入念に行った。乾燥した暑い9月は成熟を促し、満足のいくレベルまで熟した。涼しい夜は、フレッシュさとアロマの特徴を保ち、10月には健康で熟した葡萄を収穫することができた。2016年は非常にエレガントでスパイスが効いていて、果実味を主体としたアロマが広がる。澁といっしょに熟成させることで余韻が長く、フレッシュで生き生きとした酸を持つエレガントな逸品が生まれた。**テロワール** 葡萄はオーストリアのカンプタル地方で栽培されている。花崗岩、片麻岩、雲母粘板岩、そして黄土の土壌から成る。険しいヴァルトフィアテル地方から北寄りの冷気が流れ込み、昼夜の寒暖差が激しい。葡萄はしっかりと成熟し、フレッシュでフルーティーな味わいを持つワインを、美味しくしている。「冷涼気候での葡萄栽培」の最も美しい逸品の一つ。

**酸度** 5.40g/L

**残糖度** 2.1g/L