



マインクラング MEINKLANG

ノイジードラーゼの最南端、パムハーゲン村にワイナリーを構えるマインクラング。自家元詰は2001年からですが、500年以上の歴史を持つ複合農家です。1980年代初めという早い段階からビオロジックを実践。徐々にビオディナミに転向し、2003年にデメテル認証を得ました。現在はニコラ・ジョリー率いるルネッサンス・デ・アペラシオンに合流し、オーストリアを代表するナチュラルワインの第一人者として、後進の指導的役割を担っています。マインクラングのワインの最大の特徴はこの地方特有の昼夜の寒暖差と砂質、ローム土壌の組み合わせから生まれる香り高さ。そして果実の透明感と繊細さにあります。無施肥、無農薬、キャンピーマネージメントさえも行わない特定区画「グラウパート」のブドウはまさにその特徴を凝縮した味わい。自然が育む完成されたナチュラルワインの真価をお楽しみください。

63128

ブルゲンラント 赤

BURGENLAND RED

ブルゲンラント 6
ミディアムボディ 750ml

チェリーやカシスを想わせるフルーティな香り。さわやかな酸味と柔らかな果実味が感じられます。



¥1,800

ツヴァイゲルト
ブラウフレんキッシュ
ザンクト・ラウレント 2017
4940015631287

111904

ピノノワール

PINOT NOIR

ブルゲンラント 6
ミディアムボディ 750ml

マインクラングはデメテル認定の有機ブドウ栽培者。このワインはピノノワール種の特徴である、サクランボのフレーヴァーとエレガントな渋みが上手く表現されています。酸味とタンニンのバランスのとれたミディアムボディの赤ワインです。



¥2,500

ピノ・ノワール 2017
9120012740082

111903

ツヴァイゲルト

ZWEIGELT

ブルゲンラント 6
ミディアムボディ 750ml

ツヴァイゲルトはオーストリアの代表的な黒ブドウ品種。赤紫色が美しく、プラムやスミレのアロマ、優しくて丸みのあるタンニンとブーケが楽しめる逸品。



¥2,500

ツヴァイゲルト 2016
9120012740099

93864

グラウパート ツヴァイゲルト

GRAUPERT ZWEIGELT

ブルゲンラント 6
ミディアムボディ 750ml

ブドウに一切の手を加えず自然のままの姿で育てる特別な区画のツヴァイゲルト種を使用。自生の酵母を用いゆっくりと時間をかけて醸されたその味わいには柔らかさがあり、非常に上品なテクスチャーに富んでいます。マインクラングのフラッグシップ。



¥4,500

ツヴァイゲルト 2014
9120012743977

37690

**プローザ ピノノワール
スパークリング ロゼ**

PROSA SPARKLING ROSE

ブルゲンラント 6
辛口 750ml

シャルマ方式による微発泡スパークリングワイン。みずみずしいさくらんぼの様なフレッシュ感とグレープフルーツの様な爽やかさ。わずかに残る甘味も親しみやすい。



¥2,800

ピノ・ノワール
ツヴァイゲルト
ブラウフレんキッシュ 2017
9120012740471

63129

ブルゲンラント 白

BURGENLAND WHITE

ブルゲンラント 6
辛口 750ml

さわやかな柑橘系と若草やハーブの香り。しっとりとした酸味とふくよかな果実味が楽しめます。



¥1,800

ヴェルシュリースリング
グリュナー・フェルトリナー
ヴァイスブルグンダー 2017
4940015631294

10496

グリュナー フェルトリナー

GRUNER VELTLINER

ブルゲンラント 6
辛口 750ml

グリュナー・フェルトリナーは、オーストリアの代表的な白ブドウ品種。さわやかで調和の取れた酸味はミネラルが感じられ、非常に口当たりが良いワインです。繊細なアロマが心地よく、軽い食事や魚料理によく合います。



¥2,400

グリュナー・フェルトリナー 2017
4940015104965

38956

グラウパート ピノグリージョ

GRAUPERT PINOT GRIGIO

ブルゲンラント 6
辛口 750ml

ブドウに一切の手を加えず自然のままの姿で育てる特別な区画のピノグリージョ種を使用。赤ワイン同様に10日間果皮浸漬を行っています。ポリフェノールの洗みと果肉感あふれる味わい、非常にミネラリーなマインクラングのフラッグシップ。



¥3,000

ピノ・グリージョ 2017
4940015389560

