



仕様

地域：オーストリア / カンプタル / ニーダーエスタライヒ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：11°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 非常に魅力的なリンゴ、桃、柑橘類からのフルーツのブーケに、典型的なフェルトリーナ種のスパイスや少々の白胡椒の含みを伴う。柔らかくジューシーな風味は、洗練された酸味が支える。ワインが口の中で歌っている！

葡萄品種 100% グリューナー・ヴェルトリーナ

認証 サステナブル認証

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 オーストリアを代表する葡萄品種の発祥地とされる、ニーダーエスターイヒ州カンプタルの葡萄から造る。グリューナーは花崗岩、片麻岩、雲母スレート、そして黄土土壤が混ざる。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、昼夜の寒暖差は大きい。そのため葡萄の成熟はゆっくりと進み、昼は暖かく、夜は涼しいという変動が、フレッシュでフルーティな味わいを生み出している。最も美しい "冷涼気候の畠"。

収穫 今年のカンプタルの冬は非常に乾燥していた。3月は涼しく、乾燥していたが晴天が続いた。天候は4月中旬まで続き、4月後半に待望の雨が降った。7月まで好天に恵まれ、発芽は5月に始まり、小雨が降ることもあった。5月のカンプタルは安定していて、素晴らしい初夏の天候と新緑の風景が広がった。6月12日から22日にかけて開花し、天候は温暖で、一部天候不良にも見舞われた。4月から7月にかけては、平年の総雨量425リットルに対し、1平方メートルあたり約560リットルを記録し、2022年の総雨量は800リットルを超えた。冷涼な春に続き、夏は非常に暖かかった。成熟は非常に満足のいくもので、すべての葡萄が素晴らしい良年を示唆していた。収穫は9月26日に始まり、10月18日まで続いた。涼しい秋の夜と穏やかで乾燥した日中の恩恵を受けて、高品質の美味しい葡萄を収穫することができた。予想通り、2022年は非常に良いヴィンテージとなり、ワインはフルーティで引き締まっていて、飲みやすい。

酸度 5.60 g/L

残糖度 3.70g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！