



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・フェルトリーナー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 熟したリンゴのアロマと、グリュナー・フェルトリーナー特有のスパイシーな芳香が融和し、魅力的な果実のブーケを作り出す。風味はやわらかく、ジューシーな味わいで、上質な果物の酸味が支えている。素晴らしく調和が取れていて、滑らかな口当たりは完璧。これはシンプルにチャーミングなワイン！

葡萄品種 100% グリュナー・フェルトリーナー

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・フェルトリーナー品種に力を注いでいる。

畑 / 醸造方法

テロワール 2018年シーズンは穏やかに始まる。1月は非常に暖かく、通常ならマイナス15℃の凍結が予想される2月中も、0℃を下回るのはほとんどなく暖冬だった。春は雨が少なく暖かく、夏は乾燥して暑い日が続いた。4月中旬から8月にかけては、断続的な豪雨に見舞われながら、例年になく暖かな夏を過ごすことができた。

雨は収穫時期まで約300リットルの降雨をもたらし、葡萄樹の安定した成長と成熟を確保できた。3月中旬の2週間は肌寒く、4月は非常に暖かく、4月6日から7日頃に早めの発芽を促し、その後暖かく乾燥した春と非常に暑い夏が続いた。7月の最初の2週間は間引き作業（グリーンハーベスト）を行う。

9月は乾燥して暖かく、葡萄の自然な成熟を促し、収穫は長期的な平均収穫時期より3週間ほど早い9月10日から10月19日まで続いた。カンプタルの夜の冷涼な気候は、果実の新鮮さとアロマの特徴を保つのに役立ち、厳選された収穫のおかげで、葡萄を冷やし、グリュナーのフルーティーな特徴を維持することができた。発酵は速やかに開始され、17℃に保たれた。澱といっしょに熟成し、フレッシュで生き生きとした明るい酸味を持つエレガントなワインを生み出す。2018年ヴィンテージは、果実味のアロマを前面に感じ、カンプタルの様々なテロワールを表現している。とてもエレガントで、スパイシーなヴィンテージ。

収穫 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。グリュナー・フェルトリーナーは花崗岩、片麻岩、雲母スレート、そして黄土の土壌で育成する。険しいヴァルトフィアテル地方から北の冷気が流れ込み、昼夜の温度差が大きくなる。そのため成熟が遅くなり、昼は暖かく夜は涼しいという日中の寒暖差が、フレッシュでフルーティな味わいを生み出している。

酸度 4.50g/L

残糖度 1.00g/L