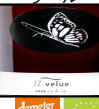


JOHANNES ZILLINGER試飲会ワインリスト



株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

BioWeingut Johannes Zillinger		本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ 栽培:バイオダイナミ(AB, Demeter 認証)				
オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。 ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。 従来の製法にとどまらず、多様な手法で「革命的」なワインを生み出します。 50種類以上のハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ヴェルエ ツヴァイゲルト Velue Zweigelt	赤	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	102本
葡萄:ツヴァイゲルト 土壌:丘陵最上部、北向き斜面、南向き斜面 レス(黄土)と石灰砂岩質 醸造:開放発酵槽で5日間、果皮浸漬発酵 熟成:700リットルと500リットルの古樽で9か月 JAN:9120016742198 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヴェルエ ロート VELUE Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	240本
葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15% 醸造・圧搾:全て手摘み収穫・天然酵母。 ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破砕せず。メルローは全房のまま発酵。開放式の本樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8か月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:912001674296 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヴェルエ ヴァイス VELUE Weiss	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	420本
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー50%、リースリング25%、ムスカテラー25% 醸造・圧搾:全て手摘み収穫。天然酵母。 グリュナー・ヴェルトリーナーは全房のまま圧搾。リースリングは除梗して24時間果皮浸漬。ムスカテラーは全房のままで破砕。ステンレスタンクと樽で熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742433 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	396本
葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、ショイレーベ(2017年~2022年)25% 醸造・熟成:シャルドネはアンフォアで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	132本
葡萄:リースラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10% 熟成:500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2020-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	132本
葡萄:リースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年) 醸造・熟成:リースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	パルセルール ブラン #1 Parcelaire Blanc #1	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	264本
葡萄:ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成:全房のヴェルシュリースリングをアンフォア発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成 瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742457 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	パルセルール ブラン #2 Parcelaire Blanc #2	白	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	264本
葡萄:ピノ・ブラン62%、ソーヴィニヨン・ブラン38% 樹齢:35年 畑:土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成:全房のピノ・ブランをアンフォアで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニヨン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)と共に8か月熟成。瓶詰め1か月前にブレンド。 JAN:9120016742471 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	パルセルール ルージュ #1 Parcelaire Rouge #1	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	132本
葡萄:カベルネ・フラン62%、シラー38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成:全房のカベルネ・フランをアンフォア発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰め2か月前にブレンド。 JAN: 9120016742310 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン リースリング NUMEN Riesling	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	132本
葡萄:リースリング 樹齢:40年 栽培:33年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 天然酵母 500Lのアンフォアで果皮浸漬。圧搾後、アンフォア発酵。発酵後半に10%葡萄追加。熟成:600Lのオー JAN:9120016741334 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン フュメ・ブラン NUMEN Fume Blanc	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	132本
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢:40年 栽培:30年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:天然酵母、アンフォアで果皮浸漬。発酵後半に10%葡萄追加。圧搾後、樽発酵。熟成:700Lのアカシア樽で JAN:9120016742709 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン グリュナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	144本
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー 樹齢:55年 栽培:25年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:天然酵母 500Lのアンフォアで果皮浸漬 樽発酵 熟成:700Lのアカシア樽で20か月熟成 JAN:9120016741917 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	73本
葡萄:ムスカテラー 樹齢:35年 栽培:35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造・熟成:アンフォアで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく圧搾。発酵後半に10%葡萄追加。600リットルのオー JAN:9120016741894 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ヌーメン ロゼ ザンクト・ラウレント NUMEN Rosé St.Laurent	ロゼ	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	72本	5月下旬より出荷予定
	葡萄:ザンクト・ラウレント 樹齢:100年以上 栽培:35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬 熟成:600Lのアカシア樽で4か月熟成 JAN:確認中 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン リースリング NUMEN Riesling	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	64本	
	葡萄:リースリング 樹齢:40年 栽培:33年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬。压榨後、アンフォラ発酵。発酵後半に10%葡萄追加。熟成:600Lのオー JAN:9120016741870 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン フュメ・ブラン NUMEN Fume Blanc	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	74本	
	葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 樹齢:40年 栽培:30年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:天然酵母、アンフォラで果皮浸漬。発酵後半に10%葡萄追加。压榨後、樽発酵。熟成:700Lのアカシア樽で JAN:9120016742211 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc	白	2020	750	税込¥11,550 ¥10,500	52本	
	葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 樹齢:40年 醸造:天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆつくり压榨。熟成:シャンパーニュ JAN:9120016742037 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						