

Geyherhof

ガイヤーホフ



高台にあるガイヤーホフの名が最初に史料に登場するのは1135年のこと。16世紀には農業と煉瓦製造業を営み、17世紀にはハンガリーまでの航行特権を認められ栄えた名家が、現オーナーのイルゼ・マイヤーさんの一族である。ウィーンの大学で有機農法と生態学を学び、1986年に実家の醸造所を継ぎ、その2年後にはバイオロジックに転換した。最初は一筋縄ではいかず、様々な失敗と経験を重ねて学んで来たという。姉はニコライホフのクリスティーネ・サースさんで、1970年代からビオディナミを実践してきたパイオニアとして知られるが、マイヤーさんはシュタイナーの人智学を秘教的として一歩距離をおいている。一方で「ビオワイン農業の手引き」Praxisbuch Bioweinbau (2005年)という本を書くほど、バイオロジックには徹底して取り組んできた。ぶどうは全て手作業で収穫し、全房圧搾を行い、静置してしっかりと清澄した後ステンレスタンクで、なるべく野生酵母で発酵する。白ワインでは乳酸発酵は行わない。ごく一部のワインは伝統的な大樽で熟成する。セラーは14世紀の初めから1700年代にかけて建築された煉瓦造り。品種は70%がグリーンナー・ヴェルトリーナー、20%がリースリング。マイヤーさんが醸造所を継いだ当時は5haだった畑は現在約23haに広がった。土壌は原成岩（白斑岩）、礫、砂、厚いローム質土壌など畑によって様々だ。葡萄栽培の他にも約30haの農地で穀物の栽培、牧畜、養蜂を行っている。近年息子さんのヨーゼフと妻のマリアがワイン造りに参加して、次世代への引き継ぎが始まっている。

○Grüner Veltliner - Landwein (1000ml)

グリーンナー・ヴェルトリーナー ラントヴァイン



畑

品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー
植樹：2010年頃
位置：標高230m、北東向き
土壌：岩石、砂質土壌

醸造

ステンレスタンクで醗酵。
ステンレスタンクで5か月間熟成。

備考

○Grüner Veltliner - Rosensteig

グリーンナー・ヴェルトリーナー ローゼンシュタイク



畑

品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー
植樹：1995年頃
位置：標高200m、南向き
土壌：砂質土壌、礫岩、レス

醸造

全房圧搾、しっかりと清澄を行いステンレスタンクで醗酵。ステンレスタンクで澱の上で長期熟成。

備考

ワイン名の由来：畑の名前から。畑はホルンブルクHollenburg村に位置する。畑名の“Rosen”はドイツ語で『バラ』の意味。ブドウ畑の周りにはバラが咲いており、これはこの地区の特徴となっています。

○Grüner Veltliner - Hoher Rain

グリーンナー・ヴェルトリーナー ホーハー・ライン



畑

品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー
植樹：1990年頃
位置：標高248m、南西向き
土壌：砂質ローム土壌

醸造

ステンレスタンクで醗酵。
ステンレスタンクで熟成。

備考

畑の名前から。畑はOberfuchaに位置する、砂質ローム土壌。

○Grüner Veltliner - StockWerk

グリーンナー・ヴェルトリーナー シュトックヴェルク



畑

品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー
位置：標高200m

醸造

ステンレスタンクで醗酵。
ステンレスタンクで熟成。

備考

シュールリー熟成

○Rose Zweigelt

ロゼ・ツヴァイゲルト



畑

品種：ツヴァイゲルト
位置：標高200m

醸造

ステンレスタンクで醗酵。
ステンレスタンクで熟成。

備考

マセレーションなし
シュールリー熟成