

クエンホフは、南チロル地方イザルコ渓谷に位置する家族経営のワイナリーである。1990年にピーターとブリギッテ・プリガー夫妻が創業し、2025年から長男シモンが正式に当主を継いだ。標高550～890mの急斜面にある畑は、300日を超える日照と昼夜20度の寒暖差を特徴とし、粘土質にシストや石英を多く含む土壌がワインに張りのある酸とミネラルを与える。バイオロジック栽培を行い、段々畑に整備されたブドウ畑は、急斜面ゆえに手作業も必然的に多い。栽培品種はヴェルトリナー、シルヴァネール、ゲヴェルツトラミネール、リースリングの4種。リースリングは「カイトン」と名付けられ、この地にDOC認定をもたらした品種である。セラーはかつて馬小屋だった建物を改装したもので、自然酵母発酵、マロラクティック発酵なし、シュール・リーで5～7か月静かに熟成。アカシア材の古樽（一部オーク材）を用い、樽香を抑えた清澄な味わいを生む。

○Südtirol Eisacktaler - Sylvaner ズュートチロル・アイザックターラー シルヴァネール			
	畑	品種：シルヴァネール 植樹：1980～2013年 位置：標高550～750m、南東向き 土壌：シストと石英の千枚岩混じりの粘土性砂質土壌	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクとアカシアの大樽で熟成
	備考	中欧から東欧に広く分布する伝統的品種シルヴァネール、アルト・アディジェ州でも広く栽培される。日当たりと風通しの良い斜面を持つ3つの畑からのブレンドされており、力強く、透明感があり塩味と果実味が調和した複雑な味わいを持つ。	
○Südtirol Eisacktaler - Riesling Kaiton ズュートチロル・アイザックターラー リースリング・カイトン			
	畑	品種：リースリング・レナーノ 植樹：1993～2008年 位置：標高550～890m、南東向き 土壌：シストと石英の千枚岩を中心	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクとアカシアの大樽で熟成
	備考	ワイナリーの前当主ピーターが1993年に植樹。リースリング自体がDOC認定を受けたのは2002年のことで、それ以前から「カイトン（Kaiton）」と名付け、リリースしてきた。この言葉はケルト語で「森」を意味し、かつて彼らのクラス集落一帯が方言でそのように呼ばれていたことに由来する。厚みのある果実味と引き締まった酸、緻密な構造を併せ持つ。	
○Südtirol Eisacktaler - Veltliner ズュートチロル・アイザックターラー ヴェルトリナー			
	畑	品種：グリュナー・ヴェルトリナー 位置：標高550～700m、南東向き 土壌：シストと石英の千枚岩を中心	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクとアカシアの大樽で熟成
	備考	オーストリア原産のヴェルトリナー。冷涼な気候と高い標高により、品種特有の香り高さとスパイスのニュアンスが現れる。味わいは均整が取れており、広がりのあるアロマと柔らかな果実味が特徴。	
○Südtirol Eisacktaler - Gewürztraminer ズュートチロル・アイザックターラー ゲヴェルツトラミネー			
	畑	品種：ゲヴェルツトラミネー 植樹：1988年 位置：標高550～650m、南東向き 土壌：シストと粘土性砂質土壌	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクとオークの大樽で熟成
	備考	アルト・アディジェ州トラミン村を原産とする芳香品種ゲヴェルツトラミネール。イザルコ渓谷の冷涼な気候により、過度な重さを感じさせず、ライチやバラの香りにミネラルの輪郭が加わる上品な仕上がりとなる。香りの華やかさと辛口の緊張感を両立させたスタイル。	