



銀行員になるはずだったコンスタンティン・ヴァイサーが、2005年に立ち上げた醸造所。ドイツ南部のヴュルテンベルクにあるヴァインズベルクの醸造学校で、ワイン栽培醸造技術者の資格を取ったあと、2003年にモーゼルのエンキルヒにあるイミッヒ・バッテリーベルク醸造所の醸造責任者に就任。間もなくエンキルヒャー・エーラグループの1.8haの畑に出会う。耕地整理されていない、自根の一部100歳にもなる葡萄樹のみの区画を、長期賃貸契約で借りることに成功。それが、この醸造所のはじまりとなった。2025年現在、4haのブドウ畑でリースリングだけを栽培している。

コンスタンティンはバイエルン・シュヴァーベン地方の出身。同じくフランケン出身でパートナーであるアレクサンドラ・キュンストラーと、モーゼルで出会う。モーゼルリースリングへの情熱と専門知識をお互いに理解し、補完し合っている。コンスタンティンは醸造を担当、アレクサンドラは運営や実務を担当。二人とも葡萄畑での仕事を愛している。また、『クリツクライネ・リング』というプロジェクトに参加していて、耕作放棄地となっている急斜面の葡萄畑の救済を通じ、葡萄畑の広がる美しいモーゼル特有の景観の維持に貢献している。当初から有機栽培だったが、近年EU-Bioに認証されたブドウ畑のワインは、認証マークをラベルに記載するようになった。

	<p style="text-align: center;"><b>◎ Enkircher Zeppwingert - Riesling Sekt Brut Nature</b> エンキルヒャー・ツェップヴィンゲルト リースリング・ゼクト・ブリュット・ナチュラル</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">           畑            品種：リースリング            植樹：1975年            位置：海拔120~190m                      西向き、傾斜65度            土壌：風化した青色粘板岩土壌         </td> <td style="width: 33%; text-align: center;">醸造</td> <td style="width: 33%;">           ニュートラルな小樽（バリック）で野生酵母により発酵、澱引きなしで6か月間熟成            瓶内で二次発酵を含めて18か月間熟成         </td> </tr> </table>	畑 品種：リースリング 植樹：1975年 位置：海拔120~190m 西向き、傾斜65度 土壌：風化した青色粘板岩土壌	醸造	ニュートラルな小樽（バリック）で野生酵母により発酵、澱引きなしで6か月間熟成 瓶内で二次発酵を含めて18か月間熟成	<p>伝統的瓶内二次発酵のスパークリングワイン。 ヴィンテッジにより残糖度が異なる。</p> <p style="text-align: right;">備考</p>
畑 品種：リースリング 植樹：1975年 位置：海拔120~190m 西向き、傾斜65度 土壌：風化した青色粘板岩土壌	醸造	ニュートラルな小樽（バリック）で野生酵母により発酵、澱引きなしで6か月間熟成 瓶内で二次発酵を含めて18か月間熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>○ Weiser Künstler - Riesling</b> ヴァイサー・キュンストラー リースリング</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">           畑            品種：リースリング            葡萄畑：Trabener Schlossberg, Wolfener Sonnenlay, Enkircher Steffensberg            植樹：1980年頃            位置：標高250m、急斜面の畑            土壌：青色及び灰色粘板岩土壌         </td> <td style="width: 33%; text-align: center;">醸造</td> <td style="width: 33%;">           1000Lフーダーで醗酵            1000Lフーダー及びステンレスタンクで約5か月間熟成         </td> </tr> </table>	畑 品種：リースリング 葡萄畑：Trabener Schlossberg, Wolfener Sonnenlay, Enkircher Steffensberg 植樹：1980年頃 位置：標高250m、急斜面の畑 土壌：青色及び灰色粘板岩土壌	醸造	1000Lフーダーで醗酵 1000Lフーダー及びステンレスタンクで約5か月間熟成	<p>ヴァイサー・キュンストラー醸造所の最もベーシックなワイン。造り手のリースリングに対する哲学と理解が表れている。ラベルに trocken や feinherb, halbtrocken の表記はない。フルーティな辛口がこのワインのスタイルであり、分析値は trocken になったり halbtrocken になったりするので、あえて表記しないことにしている。</p> <p style="text-align: right;">備考</p>
畑 品種：リースリング 葡萄畑：Trabener Schlossberg, Wolfener Sonnenlay, Enkircher Steffensberg 植樹：1980年頃 位置：標高250m、急斜面の畑 土壌：青色及び灰色粘板岩土壌	醸造	1000Lフーダーで醗酵 1000Lフーダー及びステンレスタンクで約5か月間熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>○ Trarbacher Ortswein - Riesling trocken</b> トラーパーッハー・オルツヴァイン リースリング・トロッケン</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">           畑            品種：リースリング            植樹：トラーパーッハー村の複数の畑のブドウ樹            位置：急斜面            土壌：青色および灰色粘板岩         </td> <td style="width: 33%; text-align: center;">醸造</td> <td style="width: 33%;">           手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。            一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。            澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。            瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。         </td> </tr> </table>	畑 品種：リースリング 植樹：トラーパーッハー村の複数の畑のブドウ樹 位置：急斜面 土壌：青色および灰色粘板岩	醸造	手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。 一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。 澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。 瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。	<p>トラーパーッハの村名辛口ワイン（オルツヴァイン）は2018年が初リリース。</p> <p style="text-align: right;">備考</p>
畑 品種：リースリング 植樹：トラーパーッハー村の複数の畑のブドウ樹 位置：急斜面 土壌：青色および灰色粘板岩	醸造	手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。 一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。 澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。 瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。			

	<p align="center"><b>○Trabener Gaispfad - Riesling Kabinett trocken</b>          トラーベナー・ガイスプファード          リースリング・カビネット・トロッケン</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング          植樹：1970年頃          位置：急斜面の畑          土壌：赤色及び青色粘板岩土壌          栽培：ビオロジック</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。          一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考	<p>トラーベナー・ガイスプファードに自己所有している0.5haの畑で、自根のブドウが主体。          ヴィンテッジの残糖度により、通常トロッケンカハルプトロッケンで仕上げる。</p>
	<p align="center"><b>○Enkircher Ellergrub - Riesling trocken "Große Eule"</b>          エンキルヒャー・エラーグループ          リースリング・トロッケン "グローセ・オイレ"</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング          植樹：多くが古木の自根          位置：南西向き、海拔110~250m、斜度約66度（約224%）          土壌：珪岩混じりの灰色及び青色スレート粘板岩土壌          栽培：ビオロジック</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約24時間マセレーションしてから圧搾。          一晚静置して清澄後、容量500ℓの木樽に入れ野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考	<p>トラーベナー・ガイスプファードに隣接する畑で土壌と立地条件は共通している。地元ではシュタルケンブルク（Starkenburg）と呼ばれる険しい崖のような斜面にある。それゆえに耕地整理を免れ、貴重な古木が多数残っている。          グローセ・オイレは醸造所独自の格付けで、グラン・クリュ辛口の意味。文字通りには「大きなフクロウ」。</p>
	<p align="center"><b>○Enkircher Steffensberg - Riesling trocken</b>          エンキルヒャー・シュテッフェンベルク リースリング・トロッケン</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング          植樹：多くが古木の自根          位置：南向き急斜面、海拔120~180m、斜度60度前後（約173%）          土壌：表土がやや深く、風化した灰色粘板岩を多く含む土壌。地表に腐葉土が堆積。          栽培：ビオロジック</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で健全に熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。          一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考	<p>イミツヒ・バッテリーベルクが所有する畑の別の区画。エンキルヒ村の北にある南向き斜面。他よりも赤い果実を思わせるアロマがあり、親しみやすい印象。</p>
	<p align="center"><b>○Trabacher Schlossberg - Riesling Kabinett</b>          トラーバッハー・シュロスベルク リースリング・カビネット</p>			
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング          植樹：多くが古木の自根          位置：南西向き、海拔130~180m、斜度約66度（約224%）          土壌：珪岩混じりの灰色及び青色スレート粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で熟した房を選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。          一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考	<p>新たに入手した区画からの甘口カビネット。前の所有者が2017年からビオで栽培している。          耕地整理をされていないので古木が多く残る。1897年にはグラン・クリュに格付けされていた。</p>

	<p align="center"><b>○Wolfer Sonnenlay - Riesling Kabinett</b> ヴォルフアー・ゾンネンライ リースリング・カビネット</p>		<p>ヴォルフ村近郊の支流の斜面にある畑。19世紀の格付けで最上級だった（当時の名称はフォルダーベルク Vorderbergとヒンターベルク Hinterberg）。</p> <p>南向き斜面でブドウがよく熟し、例年ならば酸度が低いので甘口には向かないため辛口に仕立てるが、2021年は酸度が高かったため甘口に仕上げた。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1960～1964年（全て自根） 位置：南向き急斜面 土壌：風化した灰色粘板岩</p>	醸造 <p>手作業で熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。 一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考
	<p align="center"><b>○Enkircher Ellergrub - Riesling Kabinett</b> エンキルヒャー・エラーグリーブ リースリング・カビネット</p>		<p>トラーベナー・ガイスブファードに隣接する畑で土壌と立地条件は共通している。地元ではシュタルケンブルク (Starkenburg) と呼ばれる険しい崖のような斜面にある。それゆえに耕地整理を免れ、貴重な古木が多数残っている。</p>
畑	<p>品種：リースリング 植樹：多くが古木の自根 位置：南西向き、海拔110～250m、斜度約66度（約224%） 土壌：珪岩混じりの灰色及び青色スレート粘板岩土壌 栽培：ピオロジック</p>	醸造 <p>手作業で熟した房のみ選別しながら収穫、軽く破碎して約18時間マセレーションしてから圧搾。 一晚静置して清澄後、伝統的なフーダー樽に入れ、野生酵母により発酵。澱引きせずに翌年9月ごろまで熟成。瓶詰の10日ほど前に一度だけ軽くフィルターをかけ微量の亜硫酸を添加。</p>	備考