

Peter & Paul

ペーター&パウル



" Balance in harmony and terroir "

「調和とテロワールのバランス」

ホーク家は、「クレムスタール」南東部のホレンブルグ村にて1640年からぶどう栽培を営む名門で、1991年に12代目当主ハラルド・ホークが、2009年にその息子クリストフが継承し、以来、父子でワインを造っています。

2008年よりすべての自社畑でオーガニック栽培を開始。2015年、「BIOS」の認証を取得したのを機に、新ブランド「ペーター&パウル」の発売を開始しました。（「ペーター&パウル」はキリスト教の聖人であるペトロとパウロのことで、創業以来ワイナリーに鎮座している2聖人の木像からの命名です）。

彼らの畑があるホレンブルグ村一帯はドナウ川を北に臨む丘陵地帯で、石灰質を中心に、レス、砂、小石、花崗岩などが入り混ざった、「クレムスタール」の中でもとりわけ複雑な土壌を持つことで知られます。

「この土壌に由来する、抜けの良いミネラル感と旨味が融合し、生命力溢れるワインとなります。一口飲むと、心がうきうきして楽しくなりますよ」（田中克幸）。

| | |
|-------|---|
| 所在村 | Hollenburg |
| 所有畑面積 | 15ha |
| 醸造家 | Harald & Christoph Hoch |
| 趣味 | 家族と過ごすこと |
| 継承年 | 2009年 |
| 栽培 | 2008年よりオーガニック栽培開始（2015年に「BIOS」の認証取得）。2017年に「VEGAN」の認証取得 |
| 醸造 | 収穫はすべて手摘み。Gelber Muskatellerは100%除梗、Rotは50%除梗、他は除梗しない。スティールワインは一部を樽で発酵&熟成 |
| 販売先 | オーストリア国内65%（レストランが多い）、輸出35%（EU各国、ノルウェー） |
| 掲載実績 | 「internationaler bioweinpreis」等 |
| Web | http://winzerhof-hoch.at/ |



Pet Nat BIO

ペット・ナット ビオ

アンセストラル法による弱発泡性白ワインです。グリュナー・ヴェルトリーナー70%、リースリング20%、ゲルバー・ムスカテラー10%。ステンレスタンクで醸造。



Grüner Veltliner BIO

グリュナー・ヴェルトリーナー ビオ

グリュナー・ヴェルトリーナー100%。5ha。石灰質を中心とする複合土壌。平均樹齢35年。80%をステンレスタンクで、20%を228リットルの樽で発酵&5~6ヶ月間熟成。



Riesling BIO

リースリング ビオ

リースリング100%。1.5ha。石灰質を中心とする複合土壌。樹齢約25年。70%をステンレスタンクで、30%を228リットルの樽で発酵&5~6ヶ月間熟成。



Gelber Muskateller BIO

ゲルバー・ムスカテラー ビオ

ゲルバー・ムスカテラー100%。1.5ha。石灰質を中心とする複合土壌。樹齢約12年。70%をステンレスタンクで、30%を228リットルの樽で発酵&5~6ヶ月間熟成。



Rot BIO

ロット ビオ

ツヴァイゲルト80%、ブラウアー・ポルトギーザー20%。5ha。石灰質を中心とする複合土壌。平均樹齢40年。50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの樽で発酵&8ヶ月間熟成。SO2の使用は最小限。



Rosé BIO

ロゼ ビオ

ツヴァイゲルト95%、サント・ラウレント5%。2ha。石灰質を中心とする複合土壌。平均樹齢35年。直接圧搾法。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間シュール・リー熟成。