

Rheingau

ラインガウ

Kloster Eberbach

クロスター・エーバーバッハ

Hochheim

ホッホハイム

ラインガウ地域に象徴する国立醸造所で、現在この醸造所運営の核となっているのがエーバーバッハ修道院。

プロシア帝国の紋章である鷲のマークが有名な国立ワイン醸造所は、ドイツ各地に多くのブドウ園(合計192.8ha)を所有し多くの銘醸品を産出しています。カビネットの名の由来になった古いワイン庫を所有するドイツのワイン史の中心的存在の名門。中でも囲まれた畑のシュタインベルガーは有名です。1135年にシトー派教団が僧院(クロスター・エーバーバッハ)を建立し、僧侶たちによって最初のブドウ園が開墾されました。古い歴史と伝統を誇るエーバーバッハ修道院で、厳しい生産管理の下、高品質なワインを造り続けています。典型的なラインガウの性格を有した高品質ワインを生産。

## WHITE WINE

Steinberger, Riesling, Kabinett

シュタインベルガー・リースリング・カビネット

ラインガウが誇る醸造所のスタンダードワイン。洋梨の様なみずみずしい果実の香り。

特徴	典型的なラインガウの性格を有した高品質ワインを生産。酸7.1g/l 糖24.0g/l				
味わい	ナチュラルな酸味が甘さを抑え、爽やかさを与える甘口ワイン。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	—	土壌	粘板岩	発酵	ステンレスタンク8日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	4933238064598	2014	750ml/12	RG2114-17	¥4,200



Rheingau

ラインガウ

Dr. Heinrich Nægler

ハインリッヒ・ネーグラール

Rüdesheim

リュースハイム

1826年創業のリュースハイム屈指の優良醸造所。

リュースハイマーで最も有名な醸造所の一つ。1826年からワインを造り始め、現在は14haの畑にリースリング86%、エイレフェルザー9%、シュペールブルグンダー5%を栽培するメーカーです。現在の当主、チルベルト・ネーグラールは一時期、自分の醸造所を離れ6年間Schloss Reinhartshausenで、さらに4年間Schloss Westerhausでワイン造りの修行を行っていました。SchlossbergとRottlandの間のRoseneckは岩場の多い南向きの斜面にブドウ畑が広がっており、そこでは房の小さく、粒の密集した個性的で、いきいきとした果実味を持つブドウからワインが造られます。最低でも83エクスレ度のブドウを使用。醸造も大樽でそれぞれの畑やブドウ毎に行ないます。

## WHITE WINE

Rheingau Riesling, Classic

ラインガウ・リースリング・クラシック

新しいドイツのワイン法に基づいた辛口。食中酒にピッタリ。

特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンクで21日間発酵。6か月間の熟成。酸6.9g/l 糖20.0g/l				
味わい	香りに華やかさのある、フルーティーで爽やかな辛口。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	南向き 標高200m	土壌	ローム質 珪岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	ステンレスタンクで6か月間の熟成。		
JAN:	4260215630379	2016	750ml/12	RG2116-78V	¥2,500



Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling, Kabinett

リュースハイマー・ベルク・ローゼンエック・リースリング・カビネット

少し熟成したリースリングの柔らかさが感じられる。

特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンクで12日間発酵。6か月間の熟成。酸8.9g/l 糖24.0g/l				
味わい	品の良い穏やかな酸味と、じわりと広がる深い味わい。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	南向き 標高180m	土壌	粘板岩 珪岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢17年	熟成	ステンレスタンクで6か月間の熟成。		
JAN:	4933238070698	2016	750ml/12	RG2116-76V	¥2,800



Rüdesheimer Berg Rottland, Riesling, Kabinett, trocken

リュースハイマー・ベルク・ロットランド・リースリング・カビネット・トロッケン

土壌に由来したミネラルと酸味の調和がすばらしい。すっきりとした辛口。

特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンクで21日間発酵。7か月間の熟成。酸7.7g/l 糖22.9g/l				
味わい	白桃やライチ香り。ミネラル感とキレのある酸味。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	南西向き 標高120m	土壌	粘板岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	ステンレスタンクで7か月間の熟成。		
JAN:	4933238068138	2013	750ml/12	RG2113-79V	¥2,800



Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling, Spätlese

リュースハイマー・ベルク・ローゼンエック・リースリング・シュペトレーゼ

土壌のミネラルがきれいに表現されている絶妙な甘口。

特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンクで10日間発酵。5か月間の熟成。酸8.7g/l 糖25.4g/l				
味わい	貴腐香が微妙に混ざり合い、キンモクセイやカモミールの香り。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	南向き 標高140m	土壌	粘板岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢48年	熟成	ステンレスタンクで5か月間の熟成。		
JAN:	4933238058719	2013	750ml/12	RG2113-77	¥3,500



## Mosel-Saar-Ruwer

モーゼル・ザール・ルーヴァー

## Moselland

モーゼラント

## Bernkastel-Kues

ペルンカステル・クース

組合員数3,290人から構成され、合計約2,350haの畑を所有するモーゼル・ザール・ルーヴァー地域最大の生産者協同組合。

1968年に3つの生産者協同組合が合併して設立。2000年にはNahe-Winzer醸造所を併合して現在に至っています。在ではリースリングを世界で最も生産しているメーカーです。現このオーガニックワインはモーゼル河沿いで造られ、中立の有機農産物機構による厳しいチェックが行われ、遺伝子組み換えのブドウも使用禁止。土壌は風化粘板岩。モーゼル地方の特徴的なものです。さらにモーゼラントが管理しているラインヘッセン地区の協同組合から甘口のドイツワインが追加されました。

## WHITE WINE

Moselland, Organic Riesling, Q.b.A lieblich

モーゼラント・オーガニック・リースリング・Q.b.A・リーブリヒ

化学肥料や除草剤の類は一切使用せずECOVINの規則に従い栽培。

特徴	モーゼル地方の特徴的な風化粘板岩土壌。酸7.2g/l 糖21.7g/l				
味わい	フレッシュな酸とフルーティな印象が心地良いほのかな甘口。青りんご系の香りに少しミネラル感が混じる。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等		ECOVIN
方角&標高	南西 南東向き 標高120~260m	土壌	粘板岩 粘土質	発酵	ステンレスタンク15~20日
樹齢&仕立て	樹齢2年~79年	熟成	ステンレスタンクで3~4か月間熟成。		
JAN:	4933238061085	2014	750ml/12	MS2114-65V	¥2,200



"KLOSTOR", La Villum, Rheinhessen Qualitätswein

"クロスター"ラ・ヴィルム・ラインヘッセン・クヴァリテーツワイン (ラインヘッセン産)

熟して健康な原料ブドウのみを厳選して醸造。一定の温度に保ち発酵、低温無菌状態でボトリング。

またアペリティフとしてワインそのものだけでも楽しめる。スパイシーなチキン料理、アジア料理の前菜とともに。

特徴	酸6.1g/l 糖44.5g/l				
味わい	柔らかい果実味と華やかな香りが特徴。甘さは控えめで様々な料理とも相性が良い。				
ブドウ品種	ミュラー・トゥールガウ、シルヴァーナ主体		Bio認証等		—
発酵	ステンレスタンク8日	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	4933238071046	2012	750ml/12	RH2112-33	¥1,400



"KURFÜRST KARL KASPER", Auslese Rheinhessen

"クアファースト・カール・カスパー"・アウスレーゼ (ラインヘッセン産)

特別な機会にお勧めのワイン。ワインだけで楽しめるが、フルーツを使ったデザートと一緒に。或いは、デザートの代わりにもお勧め。

特徴	ラインヘッセン産の完全に熟したブドウのみをセレクト。醸造はステンレスタンクにて。酸5.9g/l 糖25.0g/l				
味わい	フルーツを使ったデザートと一緒に。或いは、デザートの代わりにもお勧め。				
ブドウ品種	ミュラー・トゥールガウ50 シルヴァーナ50		Bio認証等		—
方角&標高	南西 南東向き 標高90~165m	土壌	粘板岩 粘土質	発酵	ステンレスタンク15~20日
樹齢&仕立て	樹齢2年~33年	熟成	ステンレスタンクで3~4か月間熟成。		
JAN:	4006975158643	2014	750ml/12	RH2114-32	¥1,900



## Mosel-Saar-Ruwer

モーゼル・ザール・ルーヴァー

## Dr. Pauly-Bergweiler

パウリー・ベルクヴァイラー博士家

## Bernkastel

ペルンカステル

権威ある代表的なワインマガジンのワインスペクテイターでドイツワインのトップの評価を受けている造り手。

ドクター・パウリーは南向きの急斜面の畑を4.6ha所有しています。重労働を強いられるブドウ栽培が困難な畑ですが、リースリングにとっては理想的な場所。まるでロック・クライミングの様に命綱をつけながら過酷な作業を行っています。大切に育てられたブドウは、小さなステンレスタンクで時間をかけて低温発酵されます。ペルンカステル・アルテ・ハートシュトゥーベ・アム・ドクトールベルクの畑は全てDr.パウリー占有。力強く、熟成のポテンシャルの高いワインを産み出している畑です。全量木製樽に貯蔵しており、モーゼルリースリングの持ち味を十分に発揮させ、高い評価を得ています。ペルンカステルに本拠を置くモーゼルを代表する醸造所。

## WHITE WINE

Piesporter Goldtröpfchen, Riesling, Kabinett

ピースポーター・ゴルトレプヒェン・リースリング・カビネット

酸味を帯びた果実味溢れる味わい。食事にも合わせられるカビネット。

特徴	60hl/ha。9000本/haの密植。酸8.1g/l 糖20.0g/l				
味わい	マスカットの様なフルーティな香りを持ち、果実味と酸のバランスで爽やかに仕上がった甘口。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等		—
方角&標高	南西向き	土壌	粘板岩	発酵	3000Lステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクで125日熟成。		
JAN:	4933238069449	2016	750ml/12	MS2116-55V	¥2,800
JAN:	4933238066110	2015	375ml/24	MS2215-55V	¥1,900



Piesporter Goldtröpfchen, Riesling, Spätlese

ピースポーター・ゴルトレプヒェン・リースリング・シュペトレーゼ

ドイツワインの教科書の如く、忘れていた甘口ワインの美味しさを思い出させてくれる。

特徴	6 hl/ha。9000本/haの密植。酸8.9g/l 糖23.2g/l				
味わい	熟した白桃やアプリコットの香り。上質な甘みと長い余韻。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等		—
方角&標高	南西向き	土壌	粘板岩	発酵	3000Lステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクで125日熟成。		
JAN:	4933238068015	2016	750ml/12	MS2116-56V	¥3,200
JAN:	4933238056708	2013	375ml/24	MS2213-56	¥2,200
JAN:	4933238061078	2014	375ml/24	MS2214-56V	¥2,200



Dr. Pauly-Bergweiler, Riesling, Q.b.A., trocken

ドクター・パウリー・ベルクヴァイラー・リースリング・Q.b.A.・トロッケン

突出したミネラル感で甲殻類との相性が良い。

特徴	60hl/ha. 9000本/haの密植。酸8.3g/l 糖23.4g/l		
味わい	青リンゴや火打石の香り。フルーティな口当たりで、キレイな酸味が生き活きとした辛口ワイン。		
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	粘板岩
樹齢&仕立て	—	発酵	3000Lステンレタンク
		熟成	ステンレスタンクにて125日熟成。

JAN: 4933238070681 2016 750ml/12 MS2116-35V ¥3,200



Ürziger Würzgarten, Riesling, Trockenbeerenauslese

ユルツィガー・ヴェルツガルテン・リースリング・トロッケンベレーンアウスレーゼ

リースリングのポテンシャルの高さを感じさせる熟成したアウスレーゼ。

特徴	熟成した貴腐ワインは人類が自然と共に産み出した貴重な宝の一つ。		
味わい	干しイチジクやアプリコットの魅力的なニュアンス。		
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等	—
発酵	ステンレスタンク	熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 4933238005850 1989 375ml/24 MS2289-33 ¥25,000



Rheinhessen

ラインヘッセン

Weingut Rappenhof

ラッペンホーフ醸造所

Alsheim

アルスハイム

17世紀来の歴史ある醸造所で、コスト・パフォーマンスに優れた良質なワインを生産。

VDPのメンバー。ラインハルム・ムート博士家が所有する醸造所で、50haのブドウ畑を所有しています。その内10%は緩やかな丘。50%は斜面です。リースリングはもちろんのこと、ブルゴーニュタイプのシャルドネを栽培していたり、ゲヴェルツトラミナーなどいろいろなタイプの白ワインや赤ワインでも成果を収めています。バリックを採用したり、最近では開放桶による発酵やスキンコンタクトを行ったり、赤ワインの樽での長期熟成を行ったりしています。

## WHITE WINE

Rappenhof, Gewürztraminer, Q.b.A., trocken

ラッペンホーフ・ゲヴェルツトラミナー・Q.b.A.・トロッケン

ゲンターズブルム村に位置するEiserne Handの畑。

特徴	温度管理されたステンレスタンクで30日間発酵。酸6.6g/l 糖25.0g/l		
味わい	ゲヴェルツ特有の香りが華やか。柔らかで充分なコクのある辛口。		
ブドウ品種	ゲヴェルツトラミナー100	Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	黄土 砂質
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	発酵	ステンレスタンク30日間
		熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 4005958013153 2014 750ml/12 RH2114-10V ¥2,500



## RED WINE

Rappenhof, Dornfelder, Q.b.A., halbtrocken

ラッペンホーフ・ドルンフェルダー・Q.b.A.・ハルプトロッケン

アルスハイムの小高い丘に位置するSonnenbergの畑。

特徴	スキンコンタクトしながら8日間の発酵。酸5.5g/l 糖19.4g/l		
味わい	ブラックチェリーやブルーベリージャムの香りに、柔らかい口当りで甘いふくよかな果実味たっぷり。		
ブドウ品種	ドルンフェルダー100	Bio認証等	—
方角&標高	南東向き	土壌	黄土 石灰質
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	発酵	ステンレスタンク8日間
		熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 4005958028164 2015 750ml/12 RH1115-02V ¥2,500



Rheinhessen

ラインヘッセン

Weingut Gunderloch

グンダーロッホ醸造所

Nackenheim

ナッケンハイム

ドイツワインの品質の良さを世界に知らしめるドイツ全体を代表する名醸造所。

専門誌ワインスペクテイターにて3度目の100点を獲得した世界で初めての醸造所。

1890年代から知られる醸造所で、最優良畑ナッケンハイム・ローテンブルクを含む赤色粘土版岩土壌の15haの畑を所有。これらの畑が南東向きの急斜面にあることで、効果的な日照を得られ、また付近の川の水による気候の微妙な変化により、複雑味のある素晴らしい品質のブドウが収穫できるのです。収穫は全て手作業で原料を厳選し、特にこの地方の平均的な収量の1/2(50hl/ha)に抑えること、個性的な高品質ワインを醸造しています。12時間のスキンコンタクト後、ステンレスタンクにて発酵。リースリングは瓶詰めまでドイツ産オークの樽にて貯蔵されています。栽培品種はリースリング種が80%。醸造をより緩やかに進行させる事により、キレイな酸味が特徴的な、当地の風土を見事に表現した最高級ワインを生み出しています。

## WHITE WINE

Gunderloch, Riesling, Q.b.A., trocken

グンダーロッホ・リースリング・Q.b.A.・トロッケン

ブドウはニーアシュタイン村のペッテンタールとナッケンハイム村のローテンブルグとエンゲルスベルグの畑から。

特徴	天然酵母使用。収穫は手摘み。酸8.6g/l 糖5.1g/l		
味わい	青リンゴの様なすがすがしいフレッシュなフルーツの香り。口当りの爽やかな辛口。		
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等	—
方角&標高	南 南西向き 標高100~120m	土壌	粘板岩 粘土質
樹齢&仕立て	樹齢20~25年 コルドン	発酵	ステンレタンク
		熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 4933238064611 2015 750ml/12 RH2115-03V ¥2,800



Gunderloch, Jean-Baptiste, Riesling, Kabinett  
 ゲンダーロップ・ジャン・バプティスト・リースリング・カビネット

ブドウはニーアシュタイン村のローテンベルグとニーアシュタイン村のペッテンタールの畑から。

特徴	ジャン・バプティストはカール・ツックマイアーの「楽しいワイン畑」の主人公の名前。酸8.9g/l 糖24.3g/l				
味わい	青リンゴや白い花の様な甘いフルーツの香り。綺麗な酸で、口当りの爽やかな甘口。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等		—
方角&標高	南向き 標高120~140m	土壌	粘板岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢30~40年 コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4022642000237	2012	750ml/12	RH2112-04V	¥3,700
JAN:	4022642000237	2015	750ml/12	RH2115-04V	¥3,700



Pfalz	Weingut Hammel & Cie	Kirchheim
プファルツ	ハンメル醸造所	キルヒハイム

1723年創業。複雑な土壌からコスト・パフォーマンス抜群のワインを生産。

1723年に創業して以来、家族経営の醸造所で、ブドウ園の境界石にはそのシンボルマークが刻まれています。現在は合計約58haのうち、23haが自社畑で、残りが契約農家の畑になります。土壌は複雑で、砂岩や貝石灰、鉱石、混合粘土や砂利などが混在しています。このような土壌は太陽熱の保温効果があり、気温が安定して良いブドウが出来ます。15万本以上保管が可能なセラー、瓶詰めや出荷の為の23万本のストックを持つ倉庫など設備が充実しています。

### RED WINE

Spätburgunder, Grosses Holz, trocken  
 シュペートブルグンダー・グロース・ホルツ・トロッケン

土壌は複雑で、砂岩や貝石灰、鉱石、混合粘土や砂利などが混在。

特徴	70hl/ha。4000本/haの密植。酸5.5g/l 糖24.3g/l				
味わい	木苺やバラの花束を想わせる華やかな香り。				
ブドウ品種	シュペートブルグンダー100		Bio認証等		—
方角&標高	南向き 標高200m	土壌	混合質土壌(砂質主体)	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	ドイツ製木製タンクとパリックにて18か月間熟成。		
JAN:	4933238071053	2015	750ml/12	RP1115-07V	¥3,000



Pfalz	Weingut Dr. Bürklin-Wolf	Wachenheim
プファルツ	ビュルクリン・ヴォルフ博士家	ヴァッペンハイム

プファルツを代表する400年以上の古い歴史を持つ名醸造所。

ビュルクリン・ヴォルフ博士家が生み出す高級ワインは、政府公式レセプションにも提供され国内外でその名は知られています。このワインはQ.b.A.でありながらその質の高さを十分発揮したどっしりと重厚感のあるものに仕上げられています。11haの所有畑は4つの村、Wachenheim、Forest、Deidesheim、Rappuertsbergに広がっています。日照時間は年間1,800時間、夏季は月200時間。年間降雨量は500~600mm。理想的な気候条件を持っています。海拔200m。土壌は石灰を含んだ粘土、砂地、ロームとテッラ・ロッサ。収量は67hl/ha。注意深く手摘みされたブドウは、房ごとプレス。ファルツ産の800ガロン(1ガロン=約4L)の樽に入れられ発酵が行われます。2005年には“BIODYVIN”のメンバーとなり、ビオディナミにも挑戦しています。

### WHITE WINE

Dr. Bürklin-Wolf, Riesling, Q.b.A., trocken  
 ドクター・ビュルクリン・ヴォルフ・リースリング・Q.b.A・トロッケン

ドイツワインにしてはアルコール度の高い(12.5%)、ヴォリューム感のあるワイン。

特徴	残糖3.9 g/l。収穫は手積み。全房でプレス、発酵を行う。酸8.3g/l 糖21.1g/l				
味わい	リンゴ、アブrikottなどの心地良い香り。引き締まったミネラルが果実味を上手くまとめている旨味充分の辛口。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等		バイオディナミ
方角&標高	標高200m	土壌	粘土質 砂地	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	ステンレスタンと少量を2500Lの木製タンクにて熟成。		
JAN:	4933238064604	2015	750ml/12	RP2115-09V	¥3,500



Franken	Gebiets Winzergenossenschaft Franken	Kitzingen
フランケン	ヴァインツァーゲノッセンシャフト・フランケン	キッツィンゲン

1959年に地域ワイン生産組合フランケンとして設立された醸造所は地域のリーダー的存在。

加入組合員3,000人で1,587ha所有。ほぼ100種類にも及ぶ畑を所有し、18箇所の集荷施設を持ち、赤、白合わせて1,000種類のワインを生産しています。ボトリングまで決して妥協しないワイン造りの努力の結果、数々のコンテストで賞を取っています。2007年にはWeinwirtschaft誌に於いて、ワインのブンデスリーガーの仲間入りをしたと評価され、Franconian Wine Associationから金賞を贈られました。

### WHITE WINE

Silvaner, Kabinett, trocken  
 シルヴァーナ・カビネット・トロッケン

シルヴァーナの魅力をも十分に発揮したベストセレクション“GWF Extra”ワイン。貝殻石灰質土壌とシルヴァーナの相性が抜群。

特徴	品種の魅力をも十分に発揮した高品質のワインが出来上がる。酸6.1g/l 糖7.4g/l				
味わい	土壌に由来するミネラル感と上質な酸味が秀逸。キレのある辛口。				
ブドウ品種	シルヴァーナ100		Bio認証等		—
方角&標高	南西 南東向き 標高180~240m	土壌	貝殻石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク15~20日間
樹齢&仕立て	樹齢10~30年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて3~4か月間熟成。		
JAN:	4006545025214	2016	750ml/12	FK2116-04V	¥2,700



## RED WINE

Silentium, Acolon-Spätburgunder, Q.b.A., Trocken

ジレンティウム・アコロン&amp;シュペートブルグンダー・Q.b.A.・トロッケン

新交配種であるアコロンを使用し、バリック樽で仕込んだ赤ワインの逸品。

特徴	新交配種であるアコロン(レンベルガー×ドルンフェルダー)を中心にブレンド。酸5.2g/l 糖5.1g/l				
味わい	野生の木苺とチェリーに似たアロマがエレガント。しっかりしたコクとしなやかな果実味のバランスが特徴。				
ブドウ品種	アコロン・シュペートブルグンダー			Bio認証等	—
植密度&収穫量	60~80hl/ha	土壌	ローム土壌	発酵	ステンレスタンク6~8日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクと木樽にて6~18か月間熟成。		
JAN:	4006545037958	2014	750ml/12	FK1114-02V	¥2,200
JAN:	4006545037958	2016	750ml/12	FK1116-02VN	¥2,200



Frankenseele, Domina, Q.b.A., Trocken

フランケンゼーレ・ドミーナ・Q.b.A.・トロッケン

ドミーナはポルトギーザとシュペートブルグンダーの交配種。

特徴	軽やかなタンニンが特徴の軽く冷やしてもおいしいドミーナ。酸5.1g/l 糖6.6g/l				
味わい	力強くもしなやかなチェリーとラズベリーのフルーティーな香り。繊細さを持ち合わせる赤ワイン。				
ブドウ品種	ドミーナ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	60~80hl/ha	土壌	ローム土壌	発酵	ステンレスタンク6~8日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて6~18か月間熟成。		
JAN:	4006545037934	2014	750ml/12	FK1114-03	¥2,200
JAN:		2015	750ml/12	FK1115-03V	¥2,400



WeinGalerie, Regent Q.b.A., Trocken

ヴァインガレリ・レгент・Q.b.A.・トロッケン

レгентは赤ワイン用の交配品種で、シャンパーソンにシルヴァーナとミュラー・トゥルガウの交配品種を掛け合わせたもの。

特徴	スキンコンタクトしながら3~4日間発酵。酸4.3g/l 糖4.6g/l				
味わい	深い色をしたワインでボディもあり、しかもフルーティーな構造を持った厚味のある味わい。				
ブドウ品種	レгент100			Bio認証等	—
方角&標高	西南西向き 標高110~160m	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク3~4日間
樹齢&仕立て	樹齢15~30年 ギュイヨ	熟成	木樽にて3~4か月間熟成。		
JAN:	4006545053248	2015	750ml/12	FK1115-01VN	¥3,000



Franken

フランケン

Weingut Juliuspital

ユリウスシュピタル醸造所

Wüzburg

ヴュルツブルク

領主司教ユリウス・エヒターが、病者のために創設されたユリウスシュピタル慈善院の一部として1576年にヴュルツブルクに誕生した醸造所。

生産している高品質のフランケンには古くから定評があります。1級畑を160ha所有。急斜面の為、手作業にて栽培及び収穫を行っています。また品質を守るため収量の極度の制限を行っています。司教館の地下にある長さ250mのケラーに並ぶ木樽での熟成はワインに深みとボディを与えるのに役立ちます。(木樽は100年以上経ったものもある)ここにはおよそ28,000hl保管されています。特にフランケン地方の特徴的な品種としてシルヴァーナの栽培には定評があり、35%の栽培面積を占めています。

## WHITE WINE

Wüzbürger Stein, Silvaner, trocken

ヴュルツブルガー・シュタイン・シルヴァーナ・トロッケン

特徴	フランケンで、トップ級の評価を受けるシュタインの畑。酸6.3g/l 糖1.6g/l				
味わい	ミネラル感と綺麗で品のある酸味。軽やかで味わいのあるワイン。				
ブドウ品種	シルヴァーナ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	61hl/ha	土壌	貝殻石灰岩が中心	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4933238070322	2016	750ml/12	FK2116-03V	¥5,500



Nahe

Paul Anheuser

Bad Kreuznach

ナーエ

パウル・アンホイザー

バート・クロイツナッハ

約400年の歴史のある醸造所で、今、主流となっている辛口ドイツワインの品質向上にいち早く取り組んだパイオニア的な醸造所。

1842年に10代目の兄弟2人がアメリカに移住し、その一人があのかのセントルイスにあるアンホイザー・ブッシュの醸造所を設立したことは有名です。この醸造所が発展したのは、1969年にルードルフ・アンホイザーが13代の当主になった時代で、地質や気候の恵まれている場所に畑を広げながら、リースリングの可能性についてもいち早く着目。この地方のワイン造りのパイオニアとして活躍しました。その精神は現在のパウル・アンホイザーにも受け継がれ、世界の人の嗜好の変化を感じ取り早々と辛口のドイツワインの品質向上に取り組む、ドイツワイン愛好家の間での人気を確かなものにしていきます。

## SPARKLING WINE

Deutscher-Sekt, b.A., Riesling, trocken

ドイツチャー・ゼクト・b.A.・リースリング・トロッケン

バート・クロイツナッハの自社畑の葡萄より。

特徴	標高110mの緩やかな傾斜の畑。酸6.0g/l 糖20.1g/l			
味わい	クリーミーな口当りで果実味溢れるジューシーでフレッシュな辛口発泡酒。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高110m	土壌	砂利を含んだローム土壌	発酵 2500L木樽
樹齢&仕立て	樹齢20~30年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクで6か月間熟成。	
JAN:	4933238022345	NV	750ml/12	NH4100-01N ¥2,700



## WHITE WINE

Niederhäuser Felsen Steyer, Riesling, Spätlese, trocken

ニーダーホイザー・フェルゼン・シュタイアー・リースリング・シュペトレーゼ・トロッケン

樹齢70年以上の古木を含むもっとも古い区画より。

特徴	2012年ヴィンテージは2013年3月の瓶詰。酸6.5g/l 糖18.5g/l			
味わい	ミネラル感だけでなくふくよかで柔らかな複雑性ある味わい。魚介類との相性も抜群。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高130m	土壌	鉄分を含んだ火成岩	発酵 2500Lの木樽
樹齢&仕立て	樹齢1約5~70年 ギュイヨ	熟成	2500Lの木樽にて数か月間熟成。	
JAN:	4933238051741	2010	750ml/12	NH2110-26 ¥2,800
JAN:	4933238054094	2012	750ml/12	NH2112-26 ¥3,000



Kreuznacher, Mönchberg, Scheurebe, Q.b.A.

クロイツナッハー・メンヒベルク・ショイレーベ・Q.b.A.

2017年5月の瓶詰。ほのかな甘みでフルーツやチーズと食前酒として最適。

特徴	酸5.3g/l 糖18.8g/l			
味わい	マスカットやフラワリーでジューシーな香り。口に含むとボリューム感のある甘味が広がる。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高110m	土壌	赤い砂質	発酵 2500Lの木樽
樹齢&仕立て	樹齢20~30年 ギュイヨ	熟成	2500Lの木樽で数か月間熟成。	
JAN:	4933238069456	2016	750ml/12	NH2116-21V ¥2,000



Kreuznacher, Narrenkappe, Riesling, Q.b.A.trocken

クロイツナッハー・ナーレンカッペ・リースリング・Q.b.A.・トロッケン

単一畑。2016年9月9日に瓶詰。親しみやすいドイツの辛口ワイン。

特徴	標高110mの緩やかな傾斜の畑。酸7.7g/l 糖23.7g/l			
味わい	飲みやすく、デリケートで味わい深く、甲殻類、風味の強い魚介類とも好相性。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高110m	土壌	赤い砂質	発酵 2500Lの木樽
樹齢&仕立て	樹齢20~30年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクと2500L木樽で数か月間熟成。	
JAN:	4933238064635	2015	750ml/12	NH2115-24V ¥2,200



Kreuznacher, Krötenpfuhl, Riesling, Eiswein

クロイツナッハー・クレーテンフル・リースリング・アイスヴァイン

30年以上の熟成により奥行きのある味わいを表現。

特徴	甘味は上質でキレイな酸味がアクセントになり、さらにその味わいに奥行きを与えている。			
味わい	アカシアのハチミツやキャラメルやドライアプリコットの香り。			
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	赤い砂質	発酵 2500Lの木樽
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	2500Lの木樽で熟成。	
JAN:	4933238006123	1983	375ml/24	NH2283-09 ¥17,000

