

Rheingau

Dr. Heinrich Nægler

Rüdesheim

ラインガウ

ハインリッヒ ネーグラー

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نفェルザー9%、シュベートブルグンダー5%を栽培するメーカーです。現在の当主、チルベルト ネーグラーは一時期、自分の醸造所を離れ6年間Schloss Reinhartshaus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ヶ月間の熟成。酸度6.9g/L。糖度11.6g/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ヶ月間の熟成。		
JAN:	4933238091693	2021	750ml/12	RG2121-78V	¥3,000



Mosel-Saar-Ruwer

Dr. Pauly-Bergweiler

Bernkastel

モーゼル ザール ルーヴァー

パウリー ベルクヴァイラー博士家

ベルンカステル

## 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。ベルンカステラー アルテ パードシュトゥーベ 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。ベ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

## Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett

## ベルンカステラー パードシュトゥーベ リースリング カビネット

糖度と酸味の素晴らしいバランス。

特徴	68hl/ha。酸度9.4g/L。糖度55.7g/L。				
味わい	熟したアブリコットのブーケにスパイスでエキゾチックなノート。リンゴ、ナツメグ、ホワイトペッパーを組み合わせたまとまりのある酸味。				
ブドウ品種	リースリング100		Bio認証等	—	
方角&標高	南西向き	土壌	粘板岩	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:	4933238091709	2020	750ml/12	MS2120-57VQ	¥3,800



## Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese

## ベルンカステラー パードシュトゥーベ リースリング シュベトレーゼ

熟したリンゴを思わせる、柑橘類やナツメグの魅力的な味わい。

特徴	68hl/ha。酸度8.8g/L。糖度91.3g/L。				
味わい	柑橘類やナツメグの魅力的な風味と、熟したリンゴと柑橘系果実の魅力的な味わい。				
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	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:	4933238091716	2021	750ml/12	MS2121-58V	¥4,600



Rheinhessen

Weingut Rappenhof

Alsheim

ラインヘッセン

ラッペンホーフ醸造所

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様々なタイプの白ワイン、赤ワインで成果を収めています。パリックを採用するなど、最近では開放桶による発酵やスキンコンタクトを行い、赤ワインは樽にて長期熟成しています。

## 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。酸度5.5g/L。糖度13.1g/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	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	ステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4005958038194	2018	750ml/12	RH1118-02VN	¥3,100



Pfalz

Weingut Hammel &amp; 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、瓶詰めや出荷の為に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, Aus dem Herzen Spätburgunder****シュペートブルグンダー アウス デン ヘルツェン 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の植密度。酸度5.5g/L。糖度5.6g/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
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	ドイツ製木製タンクとバリックにて18ヶ月間熟成。	
JAN:	4933238088648	2019	750ml/12	RP1119-08V ¥3,800



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。ポ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受賞しています。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十分に発揮したベストセクション“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	品種の魅力を十分に発揮した高品質のワインが出来上がる。酸度6.1g/L。糖度6.4g/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
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ヶ月間熟成。	
JAN:	4933238089133	2021	750ml/12	FK2121-04V ¥3,000
JAN:		2022	750ml/12	FK2122-04V ¥3,000

**RED WINE****Silentium, Largo, Q.b.A., Trocken****ジレンティウム ラルゴ 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。酸度5.2g/L。糖度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
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ヶ月間熟成。	
JAN:	4933238092676	2021	750ml/12	FK1121-02V ¥2,600

**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。酸度5.1g/L。糖度5.3g/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
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて6~18ヶ月間熟成。	
JAN:	4006545037934	2022	750ml/12	FK1122-03V ¥2,600
JAN:		2022	750ml/12	FK1122-03VQ ¥2,800

**Volkacher Kirchberg Domina Q.b.A., Trocken****ヴォルカッヒャー キルヒベルグ 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	スキンコンタクトしながら10~14日間発酵。酸度5.7g/L。糖度4.2g/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	ドミーナ100		Bio認証等	—
方角&標高	西 南西向き 標高230m	土壌	石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢30~40年 ギュイヨ	熟成	チェリー・プラム・ブラックベリーの香を保つ為に樽墊はしていない。	
JAN:	4933238092683	2022	750ml/12	FK1122-05V ¥3,200



Nahe

Paul Anheuser

Bad Kreuznach

ナーエ

パウル アンホイザー

パート 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、世界の人々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み、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

パート クロイツナッハの自社畑のブドウより。

特徴	標高110mの緩やかな傾斜の畑。酸度6.0g/L。糖度18.2g/L。		
味わい	クリーミーな口当りで果実味溢れるジュース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
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ヶ月間熟成。

JAN: 4933238089447

NV 750ml/12

NH4100-01Q

¥3,000



## WHITE WINE

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

クロイツナッハー メンベルク ショイレーベ Q.b.A.

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	酸度5.3g/L。糖度39.4g/L。		
味わい	マスカットやフアラワリーでジュースーな香り。口に含むとポリウム感のある甘味が広がる。		
ブドウ品種	ショイレーベ100	Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高110m	土壌	赤い砂質
樹齢&仕立て	樹齢20~30年 ギュイヨ	熟成	2,500Lの木樽で数ヶ月間熟成。

JAN: 4933238091686

2021

750ml/12

NH2121-21V

¥2,400



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。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。酸度7.7g/L。糖度5.6g/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
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2,500L木樽で数ヶ月間熟成。

JAN: 4933238089430

2021

750ml/12

NH2121-24V

¥2,500



Baden

Weingut Michel

Achkarren

バーデン

ヴァイングート ミヒェル

アハカレン

ドイツで最も有名なワインガイド「アイヒェルマン」にて五つ星!!高い評価を受けるドイツ・バーデンのトップワインメーカー。

1960年創業、1983年からワイン造りを行う3世代にわたる家族経営ワイナリー。バーデン地方南部カイザーシュトゥール西側アハカレン村に拠点を置き、80区画以上の畑ごとのテロワールを大事に、高品質なバーデンワインを生産。2024アイヒェルマン5つ星、ヴィノム4つ星、ファルスタッフ4つ星と各評価本にて高評価を得ている生産者。生産者の拠点アハカレン村は、カイザーシュトゥールの西端渓谷に位置。1064年に初めて文章に登場した地域で、左側には急峻な火山風化した土壌、右側には巨大な黄土の段丘が広がり、この地域はユニークな地質学的組み合わせにより、80区画以上のテロワールによって形作られたワインを生産。極力手作業で自然とブドウの樹をサポートし、それらから最高のものを引き出すことができる唯一の方法と捉える職人気質な生産者。畑は有機栽培だか認証取得はない。

## WHITE WINE

Achkarren Grauer Burgunder trocken V.D.P. ORTSWEIN

アハカレン グラウアー ブルグンダー トロッケン V.D.P.オルツヴァイン

高い評価を受けた熟成のポテンシャルを秘めるバーデンワイン。ピュアで上品なピノ・グリ。ドライで力強い味わい。

特徴	収穫は手摘み。ゆっくりとプレスした後、重力のみで清澄ステンレスタンクにて発酵。澱引き、濾過は2回。酸度6.4g/l。残糖0.6g/L。		
味わい	上質な柑橘系の香りにピュアな果実味。ミネラルが感じられるドライで力強い味わい。		
ブドウ品種	グラウアー・ブルグンダー100(ピノ・グリ)	Bio認証等	有機栽培
方角&標高	西向き	土壌	火山性土壌 黄土
樹齢&仕立て	平均樹齢29年 ギュイヨ	熟成	7ヶ月熟成(ステンレスタンク80%、オーク樽20%)

JAN: 4260228080314

2022

750ml/12

BD2122-06V

¥3,800



Achkarren Weisser Burgunder trocken V.D.P. ORTSWEIN

アハカレン ヴァイサー ブルグンダー トロッケン V.D.P.オルツヴァイン

非常に綺麗なミネラルを感じる。果実味と酸味がバランス良く、前菜や魚介と相性良。

特徴	収穫は手摘み。ゆっくりとプレスした後、重力のみで清澄ステンレスタンクにて発酵。澱引き、濾過は2回。酸度6.1g/l。残糖0.7g/L。		
味わい	ハーブの混じる柑橘系の華やかな香り。骨格のしっかりした味わい。綺麗な酸味が透明感とミネラル感のある余韻を引き伸ばしている。		
ブドウ品種	ヴァイサー・ブルグンダー100(ピノ・ブラン)	Bio認証等	—
方角&標高	西向き	土壌	火山性土壌 黄土
樹齢&仕立て	平均樹齢23年 ギュイヨ	熟成	7ヶ月熟成(ステンレスタンク80%、オーク樽20%)

JAN: 4260228080253

2022

750ml/12

BD2122-07V

¥3,800



## RED WINE

## Spätburgunder vom Löss trocken V. D. P. GÜTSWEIN

## シュペートブルグンダー フォム レス トロッケン V. D. P. ゲーツヴァイン

カイザーシュトゥール特有の土壌、黄土(レス)により心地よい酸味と果実味広がるシュペートブルグンダー。

特徴	100%除梗。収穫は手摘み。13℃の低温管理後ステンレスタンクにて発酵。澱引き2回。酸度4.6g/l。残糖0.0g/L。				
味わい	ストロベリーやチェリーの赤系果実のアロマ。フレッシュな果実味と心地よい酸。バーデンならではのよく熟したピュアな果実味。				
ブドウ品種	シュペートブルグンダー100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	西向き	土壌	火山性土壌 黄土	発酵	ステンレスタンクにて14日間
樹齢&仕立て	平均樹齢22年 ギヨ	熟成	ステンレスタンクにて18ヶ月熟成		

JAN: 4260228080215 2020 750ml/12 BD1120-04V ¥3,000



## Achkarren Spätburgunder trocken V. D. P. ORTSWEIN

## アハカレン シュペートブルグンダー トロッケン V. D. P. オルツヴァイン

アハカレン村の火山性土壌と黄土が入り混じる土壌の特性が豊かに表現されたバーデンの実力派ワイナリーが手掛けるお手本のようなピノ。

特徴	100%除梗。収穫は手摘み。13℃の低温管理後タンクにて自然発酵。澱引きは2回、緩やかな濾過1度行う。酸度5.2g/l。残糖0.3g/L。				
味わい	スパイス感の混じるブラックベリーの豊かなアロマ。シルキーな口当たりで土壌の特性が豊かに表現された芳醇かつエレガントな味わい。				
ブドウ品種	シュペートブルグンダー100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	西向き	土壌	火山性土壌 黄土	発酵	ステンレスタンクにて18日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギヨ	熟成	18ヶ月熟成(ステンレスタンク6ヶ月、オーク樽12ヶ月)		

JAN: 4260228080222 2021 750ml/12 BD1121-05 ¥3,800

