

生産者の絶え間ない努力と献身から生まれる

# 素晴らしい極甘口ワイン

気候変動により生産が難しくなった今日では、入手が難しく希少な存在となっています

近年、辛口ワインの市場でも世界的な評価を獲得しているドイツワインですが、忘れてはならないのが、トロッケンベーレンアウスレーゼやアイスヴァイン、ベーレンアウスレーゼといった秀逸な極甘口ワインです。その類まれなる風味は、ドイツが生産量の7割を辛口ワインが占める産地となった今でも、多くの方に感動と喜びを与え続けています。自社でドイツワインの輸入をスタートして約45年、弊社ではこの素晴らしい魅力的な極甘口ワインを持つ、価格以上の価値を皆様にお伝え続けたいという一心で、思い切った数量を買付けました。いずれも素晴らしいクオリティのワインばかりと自負しております。毎年入手できるわけではありませんので、在庫があるうちにぜひ買い求めください！



Robert Parker  
WINE ADVOCATE

96 pts

ワインアドヴォケイト 2020.10.31

非常にクリアで集約があり、素晴らしくアロマティック、ジャミーなアプリコットのノートが広がる。甘くクリーミーな口当たり、アロマティックでしっかりと存在感があり、口の中にコンフィチュールを思わせる要素が広がるチャーミングなベーレンアウスレーゼ。2019VTより酸はよりスムーズで、より親しみやすい味わいだが、この先数十年はもつだろう。

—「ワインアドヴォケイト 2020.10.31」より—

## ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング ベーレンアウスレーゼ 2018 Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese

ベーレンアウスレーゼに使用する葡萄はクランライの上部に位置する区画のもので、収穫は10月10日～24日に行なわれました。ベーレンアウスレーゼのために100%貴腐菌のついた葡萄だけを畑で選別し、収穫します。発酵は野生酵母の働きで偶発的に行います。発酵期間は3ヶ月です。発酵後、さらに3ヶ月熟成させてからボトルリングします。



【白・極甘口】 <Alc.6.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
生産者：カール エルベス 葡萄品種：リースリング 100%  
残留糖度：260. 1g/L 酸度：7. 8g/L  
品番：KA-764/JAN：4935919197649/容量：375ml  
**¥12,100**(本体価格¥11,000)

2013年から2020年の間、デクスハイマー家で  
アイスヴァイン用の葡萄を収穫出来たのは2016年と2018年のみでした。  
生産することが出来た2018VTが、一層貴重な存在になっています



ヴァインハイマー カペレンベルク  
シルヴァーナー アイスヴァイン 2018  
Weinheimer Kapellenberg Silvaner Eiswein

アイスヴァインは、気候変動の影響で気温が思うように下がらず、生産するのが年々難しくなっています。気温がマイナス7度以下になり、凍った状態で収穫された葡萄はすぐにセラーに運び、そのままプレスします。このようにして高濃度の果汁のみを温度管理したステンレスタンクで発酵、熟成させます。約8週間発酵させた後、そのまま同じタンクで熟成させます。葡萄そのものが持つ、自然な果実のやさしい甘さときれいな酸が素晴らしく調和しています。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 11.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン  
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：シルヴァーナー100%  
残留糖度：167.5g/L 酸度：6.3g/L  
品番：KA-539/JAN：4935919195393/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ヴァインハイマー キルヒェンシュトゥック フクセルレーベ  
トロッケンベーレンアウスレーゼ 2019  
Weinheimer Kirchenstück Huxelrebe Trockenbeerenauslese

「フクセルレーベは品質、収量とも安定せず、何もしないとたくさんの房を付けるため、春の剪定で収量をしっかりと制限する必要があります」ハインフリートは話します。スレートと粘土、石の多い砂質粘土、粘土石灰質が混ざる土壌です。収穫は10月の末に行います。貴腐菌が付き、干し葡萄状にしぼんだ状態の葡萄を丁寧に選別しながら手摘みで収穫します。収穫した葡萄をセラーに運び、プレスし、温度管理したステンレスタンクで約3~4週間発酵させ、そのまま同じタンクで熟成させます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン  
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：フクセルレーベ100%  
残留糖度：178.0g/L 酸度：11.2g/L  
品番：K-170/JAN：4935919021708/容量：375ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



／ 弊社が取り扱うアイスヴァインの中で、最も高い残糖があります ／

凍結を待ったため、2018VT ですが収穫は2019年1月に行いました  
通常よりも酸の低い、力強いアイスヴァインに仕上がっています



アルビガー シュロス ハンマーシュタイン  
ショイレーベ アイスヴァイン 2018  
Albigier Schloss Hammerstein Scheurebe Eiswein

180本  
限り

畑の土壌は石灰とマールの混ざる土壌で、南西向き、平均樹齢は28年です。ショイレーベという品種のポテンシャルを最大限に表現しているワインです。ハチミツを思わせる自然な甘さに洗練されたカシスのアロマが混ざり、生き生きと爽やかな酸が感じられます。2018 ヴィンテージの収穫は翌年の1月21日に行いました。気温はマイナス11度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は9hL/haです。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を14~15度まで上げ、澱引きします。発酵は20度に温度コントロールしながら900Lのステンレスタンクで行います。2018VTは発酵が早く進み、わずか10日間で完了しました。その後、タンクで3~4週間落ち着かせてからボトリングします。



★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 7.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン  
生産者：ケスター ヴォルフ 葡萄品種：ショイレーベ 100%  
残留糖度：235. 2g/L 酸度：7. 2g/L  
品番：KA-707/JAN：4935919197076/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

凍結した葡萄を搾るアイスヴァインの製法で造った  
カベルネ ソーヴィニヨンのアウスレーゼ  
アイスヴァインに近い味わいを、リーズナブルな価格で楽しめる1本



アルビガー シュロス ハンマーシュタイン  
カベルネ ソーヴィニヨン アウスレーゼ 2021  
Albigier Schloss Hammerstein Cabernet Sauvignon Auslese

170本  
限り

葡萄はアイスヴァインと同様に凍った状態で収穫しましたが、アイスヴァインに求められる最低気温を僅かに満たしていませんでした。そのためアウスレーゼとしてリリースしました。アイスヴァインに限りなく近い味わいにするため、葡萄は凍ったまま圧搾し、濃縮した果汁を温度管理したステンレスタンクで非常にゆっくりと発酵させました。製法は黒葡萄の単一品種を使ったロゼ（ヴァイスヘルプスト）ですが、果皮が凍っていたので、色が全く抽出されませんでした。そのため、限りなく白ワインに近い色合いになっています。ワインはフルーティさと酸度の優れたバランスです。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【ロゼ（ヴァイスヘルプスト）・極甘口】 <Alc. 7.5%> <スクリュューキャップ>  
国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 生産者：ケスター ヴォルフ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%  
残留糖度：98. 1g/L 酸度：10. 3g/L  
品番：KA-760/JAN：4935919197601/容量：375ml

¥3,300(本体価格¥3,000)