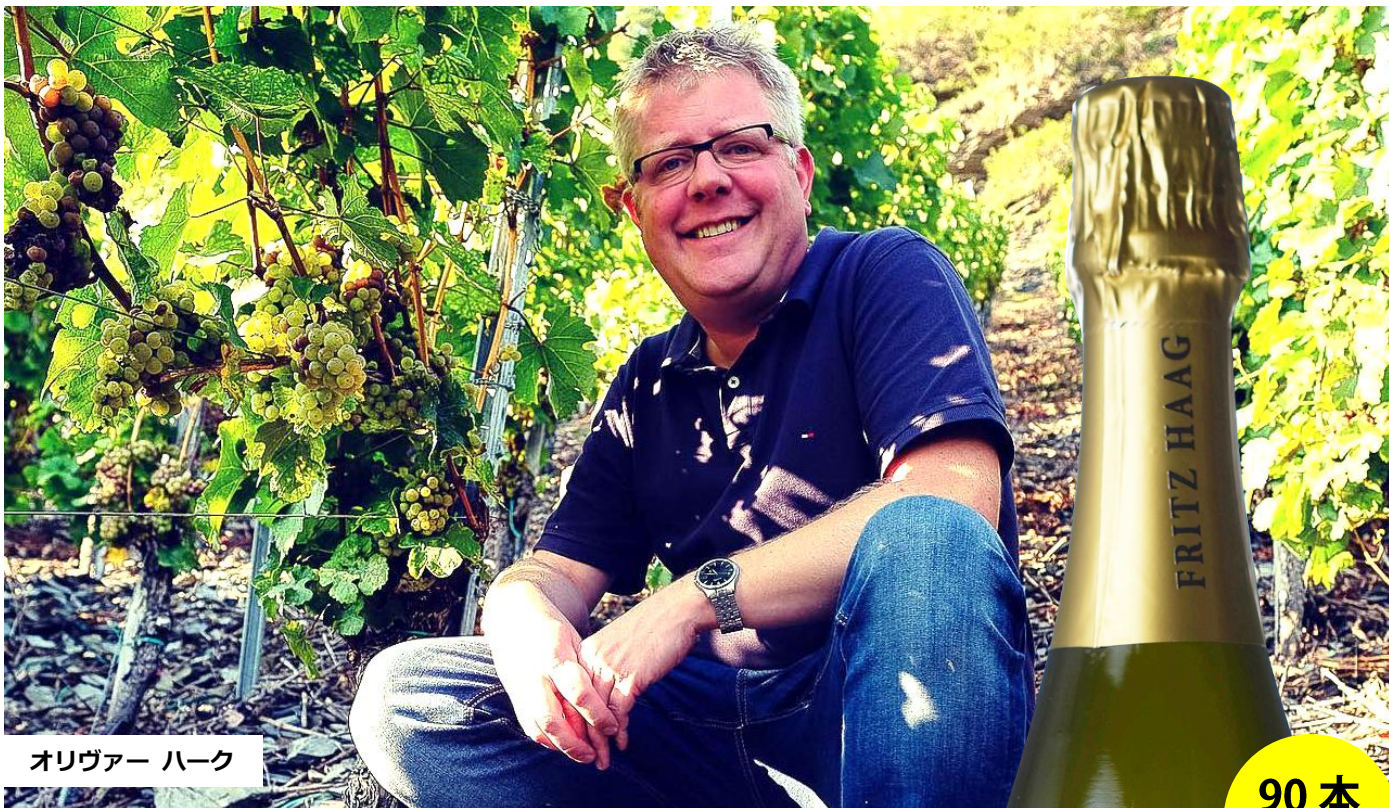


モーゼル最高峰の生産者が造る逸品 フリッツ ハークのゼクトが**限定入荷!**



オリヴァー ハーク

フリッツ ハーク リースリング ゼクト ブリュット 2018 Fritz Haag Riesling Sekt Brut

『ヴィヌム 2025』4.5 星を獲得する、モーゼル最高峰の生産者として知られるフリッツ ハークが手掛けるこだわりのゼクトです。伝統的なシャンパーニュ方式による瓶内二次発酵のゼクトです。モーゼルのリースリングらしさ、そしてフリッツ ハークの特徴である、綿密で、エレガントかつ洗練されたワインになっています。洗練されたきめ細かな泡立ちがあります。柑橘系の果実、白い花、スレート、トロピカルフルーツのアロマ、口を含むとバランスが良く、フレッシュでありながら、良く熟した果実味を感じられます。綿密かつエレガント、長い余韻が続きます。ミュールハイムの「ゾンネンライ」、ブラウネベルクの「クロスターガルテン」、そして同じくブラウネベルクのグラン クリュといえる「ユッファー」の3つの区画の葡萄を使用しています。

畑はすべて粘板岩土壌の急斜面にあり、最も険しいところは斜度 75%にも及びます。「ゾンネンライ」は豊かな果実味ときりりとした酸、「クロスターガルテン」はより集約のある果実味とエレガンスをもたらします。これら2つの区画がワインにフレッシュさをもたらす一方、「ユッファー」はすぐ近くのモーゼル川の影響を受け、ワインにより高い集約、複雑さを与えます。収穫は葡萄の熟度に合わせて複数回に分けて行い、すべて人の手で摘み取ります。除梗、破碎せず、全房のまま低圧でゆっくりと压榨します。澱引きした後、ステンレスタンクに入れ野生酵母で発酵させます。澱とともに翌年の7月まで熟成させます。二次発酵はボトルで行い、60ヶ月間熟成を行います。動瓶は人の手で行います。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国/地域：ドイツ/モーゼル 等級：ゼクト b.A. 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：5.6g/L 酸度：6.6g/L 熟成：瓶で澱と共に60ヶ月
品番：KA-896/JAN：4935919198967/容量：750ml
¥8,580(本体価格¥7,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。