

# さあ、今年も甘口ワインの季節がやって来ました！！

## パート2



11ヶ月間、どちらかという見過ごされていたアルコール度数の高いもの、甘口のもの、そしてデザートワインなどを自分自身、友達、そして家族に振る舞うことが、おそらく一番多いときでもある。毎日の忙しい生活を離れて、いつもより多くの人たちとそんなワインを飲みながら楽しい休暇を過ごすのだから、ボトル一本を空にするのに口実なんて必要ない。そして、甘いワインに入っている余分なカロリーを無視できるのが一年のうちにあるとすれば、まさにこの季節だ。  
「ジャンシス ロビンソンが読み解くー世界のワインの今」(酒販ニュース 2008.11.11 より)

### 《バーレンアウスレーゼ; Beerenauslese》

〔デクスハイマー自身が最も好きな品種の131エクスレある堂々のバーレンアウスレーゼしかも価格もリーズナブルなハーフサイズです〕



アルツアイヤー ローテンフェルス バーレンアウスレーゼ

**K-157 2006 Alzeyer Rothenfels Beerenauslese 375ml ¥2,100**

(本体価格 ¥2,000)

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:デクスハイマー

葡萄品種:ジーガーレーベ 残留糖度:128.8g/l 酸度:6.9g/l

様々な品種の葡萄を使って甘口ワインを造り出すデクスハイマー自身が一番好きな品種が、このジーガーレーベです。2006年は雨が降り、涼しい夏でした。また収穫時は良い天気でした。冬は暖冬でアイスワインは出来ませんでした。131エクスレあります。色はまさに黄金色。蜂蜜のように味が濃く、その上酸も感じられる。とてもバランスの良い仕上がりです。スペシャルボトルとスマートなラベルで印象的な外観となっています。2007年に訪問した際にテイastingした中では、特にバランスの良い仕上がりで、「うけること間違いなし!!」と確信しました。 【プレガンザボトル】



〔酸がしっかりあり、がっしりとした骨格の、2006 ヴィンテージの個性を反映した逸品です。〕

リーザー ニーダーベルク ヘルデン バーレンアウスレーゼ

入荷僅か 24本!!

**KA-332 2006 Lieser Niederberg Helden Beernauslese 375ml ¥10,500**(本体価格 ¥10,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:シュロス リーザー 葡萄品種:リースリング 残留糖度:241.5g/l 酸度:10.0g/l  
2006年は酸がしっかりあり、骨格もがっしりしたワインになりました。ヴィンテージの個性を反映させるには天然酵母によらなければなりません。168エクスレあります。「ワインスペクテーター2008.4.30」で94点、「インターナショナルワインセラー136」で94点。



明るい黄色。スモーキーなボトリティスの中につぶりの洋梨のジャムや天然のハチミツ、クローヴのアロマが織り込まれている。ライムの皮をまぶした砂糖がけのアプリコットに加えて、ブラウンスパイスのフレイヴァーも感じられる。オークションでロング ゴールド カプセルとして売られるほど上品に洗練されていないが、リッチでクリーミー。エレガントというよりむしろ力強さが見られるが、フィニッシュは驚くほど長い。94点 「インターナショナルワインセラー 136」

〔エーレンならではのクラシックなスタイルです。14年余りの歳月がさらに素晴らしいものになっています。〕

エルデナー トレプヒェン バーレンアウスレーゼ

**K-479 1995 Erdener Treppchen Beerenauslese 375ml ¥13,650**(本体価格 ¥13,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ステファン エーレン 葡萄品種:リースリング

残留糖度:154.2g/l 酸度:9.6g/l

しっかりとした骨格を持ったバーレンアウスレーゼです。クラシックなスタイルで、「すばらしい」の一言につきます。



### 《アイスヴァイン; Eiswein》

〔香り高いオルテガの個性を生かしたリーズナブルな価格のアイスワインです。〕

ウーデンハイマー アイスヴァイン

**KA-251 2004 Udenheimer Eiswein 375ml ¥3,150**(本体価格 ¥3,000)

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:ルドルフ ファウス

葡萄品種:オルテガ(60%)、ファーバーレーベ(40%) 残留糖度:159.1g/l 酸度:6.8g/l

完熟するのが早いこのような葡萄品種で貴腐ワインではなく、アイスヴァインを造るのは珍しいことです。とてもリーズナブルなアイスヴァイン。



〔極甘口ワインにも適したショイレーベからのワインで、アイスワインの醍醐味が味わえます。〕

ハイマースハイマー ゾンネンベルク アイスヴァイン

**K-689 2005 Heimersheimer Sonnenberg Eiswein 375ml ¥3,675**(本体価格 ¥3,500)

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:デクスハイマー 葡萄品種:ショイレーベ

残留糖度:152.5g/l 酸度:8.2g/l

ショイレーベは晩熟で、葡萄が健全な状態を保ちやすく、しっかりとした完熟したいい状態で収穫が出来ます。やわらかい酸と充分な甘みが、まさにアイスワインの醍醐味を楽しませてくれます。'05年は132エクスレあります。 【ブレガンザボトル】



〔見た目もおいしいカベルネ ソーヴィニオンを使ったロゼのアイスワイン〕

ウーデンハイマー キルヒベルク カベルネ ソーヴィニオン アイスヴァイン ロゼ

**KA-234 2007 Udenheimer Kirchberg Cabernet Sauvignon Eiswein Rosé 375ml ¥4,200**(本体価格 ¥4,000)

《ロゼ》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:ルドルフ ファウス

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン 残留糖度:119.4g/l 酸度:7.0g/l

【透明瓶】

普段使わない葡萄品種からおもしろいアイスヴァインを造ろうというルドルフ ファウスの考えから造られた、珍しいカベルネ ソーヴィニオンを使ったアイスヴァインで、2004年が初ヴィンテージでした。しっかりとした表皮のおかげで、貴腐菌に耐え、しっかりと凍った状態で、収穫されました。アロマを保つため、ステンレスタンクで注意深く発酵されました。心引き付ける、若々しいラズベリー色。高さのある透明瓶が、その色を引き立てます。甘い果実の香り、砂糖漬けのオレンジなど柑橘類やさしいカシスの香りと風味。新鮮でフルーティな酸があり、甘すぎず、まるでフルーツキャンディのような味わいが、口いっぱいひろがります。フルーツのデザートやシャーベットにも合いそうです。



〔12月21日に摘み取った、言うなれば「クリスマス アイスワイン!？」です。〕

アルツアイヤー ロマーベルク アイスヴァイン

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

**KA-148 2004 Alzeyer Römerberg Eiswein 375ml ¥5,250**(本体価格 ¥5,000)

《白》【極甘口】生産地域: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 残留糖度:220.7g/l 酸度:9.2g/l

141エクスレ度あります。12/21に摘み取り、気温は-12°Cでした。葡萄は芯まで完全に凍って、手で触れるとポキッと折れるように収穫出来ました。压榨機に入れても2~3時間経たないと果汁は落ちてこず、プレスは24時間かかりました。砂糖漬けのオレンジなどを思わせる香りと風味、とても濃く甘いのですが、酸もあり、しっかりとアイスワインの味わいとなっています。



〔アイスワインの畑の樹齢はなんと60~70年。洗練された酸と糖のバランスは見事と言うほかありません。〕

ユルツィガー ヴェルツガルテン アイスヴァイン

**KA-69 2001 Ürziger Würzgarten Eiswein 375ml ¥7,350**(本体価格 ¥7,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:カール エルベス

葡萄品種:リースリング 残留糖度:142.5g/l 酸度:11.3g/l

アイスワインの畑は、樹齢60~70年の葡萄樹です。12月15日頃に摘み取られました。蜂蜜を思わせる味わいで、洗練された酸と糖のバランスが見事です。世紀のビックヴィンテージ01年のアイスヴァイン。エルベスのアイスワインは他の生産者に比べ酸があり、典型的なスタイルです。



### 《トロッケンベーレンアウスレーゼ; Trockenbeerenauslese》

〔容量は250mlの飲み切りサイズ、価格も手頃なTBA入門用ワイン。〕

アルツアイヤー カペレンベルク トロッケンベーレンアウスレーゼ

**KA-155 2001 Alzeyer Kapellenberg Trockenbeerenauslese 250ml ¥3,150**

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:デクスハイマー 葡萄品種:オルテガ

(本体価格 ¥3,000)

残留糖度:168.9g/l 酸度:7.5g/l

やや濃いめの黄金色、貴腐を感じさせる蜂蜜のような風味があり、とろりとした舌触りの濃厚なワインです。貴腐ワインの入門用として最適な250mlで、価格も手頃です。



〔メルヘンのようなヴィンテージから生まれた、トロットロで純度の高いネクターです。〕

アルビガー フンズコプフ トロッケンベーレンアウスレーゼ

**KA-144 2005 Albiger Hundskopf Trockenbeerenauslese 375ml ¥5,250**(本体価格 ¥5,000)

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:ケスター ヴォルフ

葡萄品種:フクセルレーベ 残留糖度:341.9g/l 酸度:12.0g/l

かつてこのワインの'03年の説明で、本人の「二度と造れないだろう」というコメントを載せましたが、それに続くすごいワインとなりました。205エクスレ度で、600Lの生産。トロットロで、純度の高いネクターです。完璧なTBA。'05年は、葡萄が健康で酸とモストのバランスの良い、メルヘンのようなヴィンテージとなりました。

