

Winzer des Jahres



Werner Schönleber
Weingut Emrich-Schönleber - Monzingen, Nahe

Mit Beharrlichkeit und seltener Intensität arbeitete sich der Monzinger in die Weltspitze empor. Sein vorbildliches Streben nach Perfektion hat in der Oberrhein Nahe zu einer wahren Aufbruchstimmung geführt.

2005: Karlshof/Rüwer 2004: Meyer-Näkel/Ahr 2003: Füss/Pranken
2002: Rebsack/Prälz 2001: Lössel/Mosel 2000: Keller/Rheinhesen
1999: Dönhoff/Nahe 1998: Müller - Schartz/Loos 1997: Weill/Rheingau
1996: Joh. Jos. Pflanz/Mosel 1995: von Schubert/Rüwer 1994: Fritz Haag/Mosel

Kollektion des Jahres



Werner Schönleber
Weingut Emrich-Schönleber - Monzingen, Nahe

Mit großem Fleiß und noch größerem Können hat er sich beherrlich in die Spitzengruppe der deutschen Weinerzeuger vorgearbeitet. Seine großartige 2002er Kollektion wird gekrönt von einem feinminimierten Eiswein mit der Traummote 100.

辛口から甘口まで 最高のリースリングを造る ナーエのチャンピオン エムリッヒ シェーンレバー

大幅値下げ!

モンツィンゲンで250年以上前からワイン造りをする生産者で、現在はヴェルナーシェーンレバー(55歳)とその家族が所有しています。また、既に畑の一部を所有する息子フランクがガイゼンハイムの大学を卒業し、2005年8月から手伝っています。所有する葡萄畑は13.5haで、すべてモンツィンゲンにあります。ハーレンベルクは葡萄の完熟度合いがより高くボリューム豊かで、フリーリングスプレッヒェンは柔らかく桃やアブリコットの風味が豊かです。栽培品種は、リースリングが75%、その他はグラウアーブルグンダー、ヴァイサーブルグンダー、ケルナー、ミュラートルガウです。タイプは50%が

辛口、25%がやや辛口、25%が甘口になっています。辛口は「こんなにミネラルを含んでいるワインは他にない。唾液腺を刺激して、どんどん食べたくなるワイン。」とのこと。葡萄畑のもつ第一級の可能性を開拓し、ミスを最小限にすることを目指しています。「1本でもおいしくないワインを造ってしまうと、信頼は得られない。」、チャンピオンらしい重みのある言葉です。このワインゲートは、すでにナーエのトップ生産者としての地位を不動のものとしており、ヴィリシェーファ家、プリンツ家などと並んで、極めて入手困難なワインといえます。シェーンレバーは、「私のワインは少なくとも2年は待ってから飲んで欲しい。そして3~5年後に飲み頃になる。」と言いますが、アウスレーゼ以上のワインは10年~20年は待ち続けるでしょう。「ゴーミョドイツワインガイド」2004年版で「2002年コレクション オブ ザ イヤー」に選ばれ、同時に生産者の最高ランク「5房」に昇格、またさらに2006年版でついに「年間最優秀生産者」に選ばれました。VDP(ドイツ優良ワイン連盟)による葡萄畑の等級認定において、「フリーリングスプレッヒェン」と「ハーレンベルク」のふたつの畑が、『グローセ・ラーゲン』(フランスにおける「グラン・クリュ」に相当)の指定を受けました。「ゴーミョドイツワインガイド2010」で5房。



〔シェーンレバーが所有するふたつの偉大な畑〕

モンツィンガー フリーリングシュプレッヒェン

畑名は、「モンツィンゲンの春の小広場」という意味
南西~南東向き
最大傾斜70%
赤い粘板岩と砂利が大部分
若くても軽快で、春のようなフルーティさを持つ。2~3年してミネラル性が浮き立つ。



モンツィンガー ハーレンベルク

南向き斜面
最大傾斜70%
青い粘板岩と珪岩が主
水分が不足することがあり、果粒は小粒
きめ細やかでミネラルが感じられる。熟成すると独特のスパイスとハーブの芳香が際立つ。



〔シェーンレバーのワインについてのヴァンテージ情報〕

- 2005 夏が極めて乾燥していて、糖の生成がゆっくり進んだ。力強さと優雅さが、最高の形でひとつに融合。酸も調和しています。
- 2004 9・10月と晴天が続く、例年に無くモスト比重が高く、酸は平年並み。熟成期間が長かったため、葡萄の味と香りが強くなっています。
- 2003 ドイツ始まって以来といえる猛暑。モスト比重が高くなり、酸の含有量が低下。普段よりいっせよ力強いことが特徴。長い熟成が可能。
- 2002 秋の天気は不安定ながら、風の強さにより品質の高い収穫が出来た。ゴーミョで「コレクション オブ ザ イヤー」を獲得した記念すべき年。
- 2001 素晴らしい夏、寒い9月、秋晴れの10月により、遅い収穫で成熟度が高い。「スペクテーター」などアメリカの雑誌で高評価を得た年。

〔辛口からやや辛口まで/食事とご一緒に〕

「驚くべき価値は、妥協無く、職人気質と素晴らしい急斜面の所有地が反映している。」と、『パーカーズ ワイン バーゲン』で賞賛されています。しっかりとした味わいの辛口ワイン。

エムリッヒ シェーンレバー クーバーアー トロッケン 旧価格¥3,150(本体価格¥3,000)
KA-290 2005 Emirich Schönleber Q. b. A. Trocken 【新価格】 **¥2,940**(本体価格¥2,800)

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:6.7g/l 酸度:6.9g/l

「ドイツは、'01からずっと良いヴァンテージが続いているが、'05は完璧なヴァンテージだった。」とシェーンレバーは言います。実際に、'05のシェーンレバーのワインは、純度が高くボリュームある柑橘系のフルーツと、綺麗な酸とのバランスが非常に高いレベルでバランスしており、最高の出来と言えます。このワインも例外ではありません。非常に高い構成力を持っています。ロバートパーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲン」に掲載(VT指定無し)。

「暑い日も乗り越え、冷え込む日には元気付けられる」とスチュワート ピゴット。リッチでエレガントな辛口です。

モンツィンガー フリュールィングスプレツヒェン カビネット トロッケン 旧価格¥3,990(本体価格¥3,800)
KA-292 2005 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett Trocken 【新価格】 **¥3,675**(本体価格 ¥ 3,500)
《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:7.0g/l 酸度:7.1g/l
マンダリン・オレンジやナッツ、スモークのアロマ。つややかで明るく、リッチながらエレガントな味わいのワイン。しっかりとしたフィニッシュがあります。ドイツワインに精通しているワインライターのスチュワート ピゴットは、ワイン雑誌にて「ボトルに詰められた春」というテーマで、'99年のこのワインをとりあげました。

このワインにはこれから数週間の間に咲く花や新鮮なハーブの香りが詰まっています。新鮮な活気に満ち、これさえあれば思いがけなく暑い日々も乗り越えられるような気がする。冷え込む日にはこのワインが元気をつけてくれる。ここ数年の間にヴェルナーとハンネローレ・シェーンレーバーがワイン蔵エムリッヒ・シェーンレーバーで作り出した素晴らしいリースリングと、その実に手ごろな価格だけを考えると、この『春の広場(フリュールィングスプレツヒェン)』まで足を伸ばす価値はあるだろう。 スチュワート ピゴット (シェーンレーバーHPより転記)

この畑の一番いいところが表れた、シェーンレーバーの自信作。しっかりした集約度があります。

モンツィンガー フリュールィングスプレツヒェン シュペートレーゼ トロッケン 旧価格¥4,725(本体価格¥4,500)
KA-22 2003 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätlese Trocken 【新価格】 **¥3,990**(本体価格 ¥ 3,800)
《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:7.6g/l 酸度:6.3g/l
収穫量を40hl/haに抑えています。フリュールィングスプレツヒェンの一番いいところがこのワインには表れています。豊かな香り、コク、深い味わいがあります。シェーンレーバー自身、このワインに大変自信をもっており、私どもが訪問した際には「集約度があり、将来性があるワイン」と言っていました。'03年は、「ゴーミヨドイツワインガイド2005」で87点。

「デカンター」の5ツ星を初めとして、雑誌等で高得点を獲得。ミネラルのボリュームとバランスの良さが魅力です。

モンツィンガー ハーレンベルク シュペートレーゼ トロッケン 旧価格¥5,250(本体価格¥5,000)
KA-23 2002 Monzinger Halenberg Spätlese Trocken 【新価格】 **¥4,200**(本体価格 ¥ 4,000)
《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:8.8g/l 酸度:8.3g/l
桃や熟したリンゴ、グレープフルーツを思わせる香りとミネラルが複雑に絡み合っています。シェーンレーバーは、「将来を見据えた造りをしているので、少なくとも2~3年は熟成させて飲んでほしい」と言っていました。'02年が「デカンター2004.02」で5ツ星、「ワインスペクテーター2004.01.31」で89点、「ゴーミヨドイツワインガイド2004」で89点。

曲がりくねった斜面の痩せた土壌から、ヴェルナー シェーンレーバーは鋼のようにしっかりとした骨格の後ろに、爆発的な果実味を持つワインを造りだしている。土っぽいスパイスやハチミツの香り。力強く、マルメロを思わせる果実味と酸が感じられる。 5ツ星 「デカンター2004.02」

「あなたはそのニュアンスによって、グラスへ戻り、その価格に驚いて頭を振ることになるだろう。」と、『パーカーズ ワインバーゲン』で賞賛されています。その名もずばり「春(レンツ)」という、まさに今の季節にぴったりのやや辛口タイプ。

レンツ クーベアー ハルプトロッケン 旧価格¥3,465(本体価格¥3,300)
KA-291 2005 Lenz Q. b. A. Halbtrocken 【新価格】 **¥3,150**(本体価格 ¥ 3,000)
《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:15.5g/l 酸度:7.1g/l
この2005年がファースト ヴィンテージで、フリュールィングスプレツヒェンのクーベアーとカビネット/ハルプトロッケンをブレンドして造られています。レンツは昔の呼び名で「春」を意味しているそうです。このワインにフレッシュで、デリケート、エレガント、ジューシーなニュアンスがあり、その味わいが春らしいという事で、「春」という名をこのワインに付けたそうです。ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲン」に掲載(VT 指定無し)。'05年が「ゴーミヨドイツワインガイド2007」で85点。

華やかな柑橘系の香り。良質のシュペートレーゼを使っています。

モンツィンガー ハーレンベルク シュペートレーゼ ハルプトロッケン 旧価格¥3,990(本体価格¥3,800)
K-805 2003 Monzinger Halenberg Spätlese Halbtrocken 【新価格】 **¥3,675**(本体価格 ¥ 3,500)
《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング
柑橘系の香りが非常に華やかに広がります。酸のバランスがよくとれています。良質のシュペートレーゼを使っていることがうかがえます。

[ほんのり甘さのあるタイプ/料理と一緒に、あるいはワインだけで]

ナーエのリースリング カビネットのお手本とも言える見事な味わいです。繊細な甘みと力強いボディ。

モンツィンガー フリュールィングスプレツヒェン カビネット 旧価格¥3,150(本体価格¥3,000)
K-200 2004 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett 【新価格】 **¥3,150**(本体価格 ¥ 3,000)
《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:42.5g/l 酸度:8.2g/l
キレがあり、ナーエのリースリング カビネットのお手本ともいえる見事な飲み口です。繊細な甘みと綺麗で力強いボディ。ドイツワインに精通しているワインライターのスチュワート ピゴットは、ワイン雑誌にて「瓶の中の春」というテーマでこの畑をとりあげました。

「ゴーミヨドイツワインガイド」でなんと91点獲得！！アウスレーゼに近い内容を持っています。

モンツィンガー ハーレンベルク シュペートレーゼ 旧価格¥4,410(本体価格¥4,200)
K-649 2003 Monzinger Halenberg Spätlese 【新価格】 **¥3,675**(本体価格¥3,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:58.5g/l 酸度:6.7g/l
しっかりとした甘さとコク、アウスレーゼにひたすら近い内容のワインです。スチュワート ピゴットはこの畑について、「クールな高貴さをもっている」と述べています。'03年が、「インターナショナルワインセラー118」で1ツ星、「ゴーミヨドイツワインガイド2005」で91点。

ブルーベリー、ブラックベリー、蜂蜜のアロマとフレイヴァーが、ここでは木のスモーク、紅茶、ナッツオイルと混ざり合い、かすかに石のニュアンスがあります。このワインはリッチで、ぎゅっと詰まっていて、その軽い刺激が、洗練された果実味の濃縮による効果やスモークの刺激を強めています。フィニッシュの効果は長く、際立って甘いです。1ツ星 「インターナショナルワインセラー118」

〔甘口タイプ／他に類のないエレガントなデザートワイン〕

2002年のシェーンレバーのワインは、ゴーミヨ2004で「コレクション オブ ザ イヤー」に選ばれています。

モンツィンガー フリュERINGSPRETTICHEN アウスレーゼ 旧価格¥6,300(本体価格¥6,000)
KA-76 2002 Monzinger Frühlingsplätzchen Auslese 【新価格】 **¥5,250**(本体価格¥5,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:77.6g/l 酸度:8.8g/l
ほとんどエキゾチックといっても良いフルーツの濃厚な香りがグラスから立ち上り口に含めば舌の上で最高の甘味と陽気なリースリングが踊り始めます(「シェーンレバー」HPより)。「02年は、「ワインアドヴォケート151」と「ワインスペクテーター2004.3.31」で89点。

火打石の香りが深く上品なアロマの中に感じられます。フレッシュでなめらか、際立った白桃の香り、そして中心に塩や石などのスモーキーなフレイヴァーがあります。89点 「ワインアドヴォケート151」

3つの雑誌・ガイドで90点以上を獲得。このヴィンテージの素晴らしさがうかがえます。コレクションアイテムです！

モンツィンガー ハーレンベルク アウスレーゼ 旧価格¥7,350(本体価格¥7,000)
K-265 2002 Monzinger Halenberg Auslese 【新価格】 **¥6,300**(本体価格¥6,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:83.4g/l 酸度:9.7g/l
ハーレンベルクはナーエでも最高と言える畑のひとつです。この地域特有の赤土ではなく、この畑だけは青色をした粘板岩です。水はけがよく暖まりやすいので、小粒で皮の厚い葡萄が出来るのです。そのため果汁の量が減る分、集約した果汁がとれます。穏やかな酸味と、甘すぎない、程良い甘さのバランスがよくとれています。リースリングの個性をよく引き出して、とてもクリーンに仕上げています。コレクションに加えるべきアウスレーゼです。「02年が「ゴーミヨガイド2004」で91点、「ワインスペクテーター2004.3.31」で90点、同じく375mlが「ワインアドヴォケート151」で91点。

('02年は)ピュアで乾き気味で、グレープフルーツ、ネクタリン、桃のアロマとフレイヴァーを表して、明るいストラクチャーに合っています。テールでのよきパートナーです。90点 「ワインスペクテーター2004.3.31」

なんとゴールドカプセルでないアウスレーゼでさえ「ワインスペクテーター」で97点ゲット。このゴールドカプセルに点数を付けたら何点になったのでしょうか…?!

モンツィンガー ハーレンベルク アウスレーゼ ゴールドカプセル 旧価格¥18,900(本体価格¥18,000)
KA-24 2001 Monzinger Halenberg Auslese Goldkapsel 【新価格】 **500ml ¥15,750**(本体価格¥15,000)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:107.5g/l 酸度:9.1g/l
果実、蜂蜜、干しブドウの香りが最高の形で溶け合って強力な表現力を持ち、繊細性豊かな果実酸を伴っています。『典型的なハーレンベルク』で、密度の非常に高いワインです。しかも実に優雅で最も繊細な味わいがあります。「01年はかつてない最上のゴールドカプセルとなっています。ゴールドカプセルでないノーマルのアウスレーゼが、「ワインスペクテーター2003.12.31」で97点。

〔ゼクト(スパークリングワイン)／乾杯に、または料理と一緒に〕

瓶内二次発酵で造られています。繊細で果実味にあふれたスパークリングワインです。

リースリング ゼクト トロッケン 旧価格¥4,200(本体価格¥4,000)
K-941 Riesling Sekt Trocken 【新価格】 **¥3,675**(本体価格¥3,500)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:20.7g/l 酸度:8.2g/l
瓶内二次発酵で造られています。ほんのり甘く、すがすがしい味わいで、スティルワインであればハルトロッケン相当の残糖があります。畑のマイクロクライメイトから、繊細で果実味に溢れたワインが出来ます。純粋な酸が出て、トータルなバランスを取ることが出来ます。ドイツでもトップクラスのすばらしい品質と断言できます。 【スパークリングワイン】

