



今年の冬の食卓は、この新しいドイツワインで決まりです！！

シャルドネを使った辛口から、今モーゼルで一番 트렌ディなファインヘルプ、さらには★付きの特別なシュペートレーゼまで。この幅広い味わいは、まさにドイツならではの。

可能な限り自然に造られたバルテンのグーツワインは、甘さも充分です。

バルテン リースリング クーペーアー

KA-348 2008 Barthen Riesling Q. b. A.

スクリュウキャップもうれしい！

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)



《白》【甘口】生産者:トーマス バルテン 葡萄品種:リースリング
残留糖度:53.8g/l 酸度:7.5g/l [スクリュウキャップ]

モーゼルのプラッテンの家族経営の生産者で、所有する 5.5ha の畑は、有名なヴェレナー ゾンネンウーアやツェルティンガー ゾンネンウーア等にありますが、最高のワインはデボン紀のスレート岩の急斜面のリースリングから生まれると考え、リースリングは斜面の畑だけで栽培しています。可能な限り自然な方法で栽培しています。10月から11月にかけて行なわれる遅い収穫は、葡萄に力強さを与える鍵となり、これによってアロマが最大限に引き出されます。発酵は天然酵母による自然発酵です。トーマスは「ハイテクノロジー商品(=培養酵母)は必要ない。」「ワインは自然なものであるべき、そして自然のままであり続けるべき」と考え、「自然の賜物」であるワインにたっぷり時間をかけています。クーペーアーにする畑が年によって変わるため、生産者名を付けたグーツワインとしました。'08年はケステナー パウリンスホフベルグからのワインで、92.7エクスレあります。

2009年9月にアドヴォケイトのスタッフが訪問。一流生産者に並ぶ品質を造りだしています。

カール エルベスの「超」おすすめワイン 3アイテム！！



ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ トロッケン

KA-338 2007 Ürziger Würzgarten Spätlese Trocken

ベスト オブ リースリング銀賞

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《白》【辛口】生産者:カール エルベス 葡萄品種:リースリング
残留糖度:6.4g/l 酸度:5.8g/l

限定数量のみ造られたワインです。ファルツ州「2008年 ベスト オブ リースリング大会」銀賞を受賞しています。辛口に仕上げられていますが、辛すぎず、またぎすぎすしたり厚ぼったい感じもなく、モーゼルらしさがきちんと感じられるトロッケンとなっています。さすがエルベス！！です。

ユルツィガー ヴェルツガルテン クーペーアー ファインヘルプ

KA-355 2008 Ürziger Würzgarten Q. b. A. Feinherb

シュテファンも大好き

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《白》【やや辛口】生産者:カール エルベス 葡萄品種:リースリング 残留糖度:21.6g/l 酸度:6.6g/l
ファインヘルプとは、半辛口を表す言葉ですが、ハルプトロッケンとは異なり、ワイン中の残糖量は法律で決められていません。食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しんで、今モーゼルでは 트렌ディなスタイルです。シュテファンは「トロッケンよりもファインヘルプの方が、個人的な好み。」と語り、私どももトロッケンよりもエルベスらしい味がするような気がします。『すっきりさわやかな』エルベス Q.b.A. という印象です。これまで「ドイツワインは甘すぎて…」と敬遠されていた方には是非お試しください。 [スクリュウキャップ]

ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ

KA-356 2006 Ürziger Würzgarten Spätlese ★

これはちょっと無いですが、星付きシュペートレーゼ

¥2,835 (本体価格 ¥2,700)

《白》【甘口】生産者:カール エルベス 葡萄品種:リースリング
残留糖度:99.0g/l 酸度:7.9g/l

2006年はエクスレ度も酸度もともに高いという夢のようなヴァンテージになりました。クーペーアーでさえ 88 エクスレあります。白い花を思わせるアロマ。酸はくっきりと感じられます。果実味もたっぷりです。通常エルベスは貴腐の付いたアウスレーゼに★を付けますが、なんとシュペートレーゼに★が付いたというスペシャルなワインです。



ドイツらしい味わいを見事に表現するファフマンのシャルドネ セレクション “S”

シャルドネ エス クーペーアー トロッケン

KA-354 2008 Chardonnay “S” Q. b. A. Trocken

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

《白》【辛口】生産者:ハインツ ファフマン 葡萄品種:シャルドネ
残留糖度:2.9g/l 酸度:5.5g/l

「S」は、Selektion(セレクション)の頭文字です。ヌスドルファー ヘレンベルクからのワイン。とにかくミネラル分が豊富というのが、最初に飲んだ印象です。コク、味わいのしっかりした、他の国のシャルドネに負けない品質の高さ、しかもドイツ・ファルツらしい味わいも持っています。