



# ドイツ最高級TBAクラスに 匹敵する完熟度と糖度！

- ★ 149エクスレは、あと1エクスレでTBA（トロッケンバーレンアウスレーゼ）！
- ★ それでも、バーレンアウスレーゼとしてリリースできるところを、思い切って格下げ！
- ★ 2007年は秋の晴天のおかげで、遅摘みした葡萄は極めて高い完熟度でした！

ヴァインハイマー キルヒエンシュトゥック アウスレーゼ

**KA-272 2007 Weinheimer Kirchenstück Auslese 375ml**

**¥1,890** (本体価格 ¥1,800)

(JAN : 4935919192729)

《白》【甘口】葡萄品種：フクセルレーベ

残留糖度：152.4g/l、酸度：6.6g/l

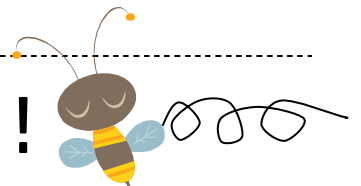
エクスレ度は149度。あと1度でトロッケンバーレンアウスレーゼに達するほどの完熟度です。アイスワインやバーレンアウスレーゼと言っても過言ではない品質です。色は濃い黄金色、蜂蜜、アプリコット、紅茶、そしてほのかに青リンゴの爽やかさを感じることができる長い余韻があります。



エクスレ度とは？ 格下げってすごいこと？

エクスレ度とは、収穫された葡萄の糖度を表す数値です。ドイツでは、このエクスレ度がワインの格付けのひとつとして厳格に管理されています。上の格付けのワインを生産することは、生産者にとって自分の葡萄を評価する大事な指標と捉えています。デクスハイマー家も、完熟した葡萄を一粒一粒選りすぐってこのワインを造りました。本来はバーレンアウスレーゼクラスのエクスレ度です。しかし、この品質のものをこの価格でリリースしたい、この価格でリリースするならバーレンアウスレーゼを名乗る訳にはいかない、ということデクスハイマー家と弊社で話し合い、この特別なワインが誕生しました。

## さあ、今年も甘口ワインの季節がやって来ました！！



11ヶ月間、どちらかというと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時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)

### **BA** 《バーレンアウスレーゼ; Beerenauslese》

【収穫されたのは年を越した1998年の1月20日。極めつけの遅摘みワインです。】

メーリンガー ツェラーベルク バーレンアウスレーゼ

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

**KA-306 1997 Mehringer Zellerberg Beerenauslese 375ml ¥5,775** (本体価格 ¥5,500)

《白》【極甘口】生産地域：モーゼル 生産者：ダーメン 葡萄品種：リースリング

残留糖度：110.8g/l 酸度：8.6

アイスヴァインにするつもりで収穫を待っていたのですが、十分な寒波が来なかったので、翌年の1998年1月20日に収穫したといういわくつきのワインです。



【収穫の90%がBA相当の年となったエーレンの2006年。それをさらに厳しく選別して造ったとびっきりのBAです。】

エルデナー トレブヒエン バーレンアウスレーゼ

**KA-314 2006 Erdener Treppchen Beerenauslese AP9 375ml ¥6,090** (本体価格 ¥5,800)

《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：198.3g/l 酸度：5.3g/l  
エーレンの'06年は、収穫した葡萄の90%はバーレンアウスレーゼに達するエクスレ度。それでも選別を厳しく行い、バーレンアウスレーゼは360L(375mlで960本分)しか造ることが出来ませんでした。BAの収穫は畑で選別し、房ごとに慎重に行なわれました。一日に5~10%ずつ位葡萄は乾燥して縮み、量はみるみる減っていきました。165エクスレ度あります。No.108は、バーレンアウスレーゼの中で最もエクストラクト(成分値)が高かったとのこと。'06年が、ゴーミヨ「ドイツワインガイド2009」で90点。





〔甘口ワインを得意とするあのエリッヒ ベンダーも推奨する、ちょっとびっくりのアイスヴァイン。〕

ボッケンハイマー グラーフェンシュテック アイスヴァイン

**KA-253 2004 Bockenheimer Grafenstück Eiswein 375ml ¥3,150** (本体価格 ¥3,000)

《白》【極甘口】生産地域:ファルツ 生産者:カール シェイファー

葡萄品種:シルヴァーナ(66%)、ショイレーベ(20%)、ケルナー(14%) 残留糖度:168.0g/l 酸度:8.6g/l



収穫は、2004年12月21日の早朝AM5:00に、-9°Cで行われました。生産量はおよそ4,000L(375mlボトルで11,000本)造られました。発酵前のマスト比重は138エクスレあり、ペーレンアウスレーゼに相当しています。このアイスワインは、3種類の葡萄から造られました。シルヴァーナ66%、ショイレーベ20%、ケルナー14%です。マストはステンレスタンクを使い、低温で8週間かけて発酵されました。ブーケが濃縮し、非常にフルーティで、パイナップルや桃、青リンゴが層となっています。良いバランスで、口当たりはクリア、強く長いフィニッシュです。熟成の可能性を持っています。若い状態の今は食前酒に最適で、熟成するにしたがって、だんだんフルーツのデザートやブルーチーズとの相性がよくなります。

〔リースリングを使ったアイスワインがこの価格とは・・・！！これは要チェックです。〕

ウーデンハイマー ゾンネンベルク アイスヴァイン

**KA-235 2007 Udenheimer Sonnenberg 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:ルドルス ファウス

葡萄品種:リースリング 残留糖度:151.3g/l 酸度:7.3g/l

明るい黄金色。エレガントなリースリングで甘さと良い酸があります。やわらかなミネラル分で、わずかにミラベルやアプリコット、桃など黄色いフルーツの香りです。



〔アイスワインとしてはお買い得な価格設定、さらに目を引くボトルデザインとメタリックラベルが魅力です。〕

ハイマースハイマー ゾンネンベルク アイスヴァイン

**K-729 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:シルヴァーナ

残留糖度:140.0g/l 酸度:8.3g/l

【ブレガンザボトル】

蜂蜜を思わせるとろりとした甘い香りと風味、酸もしっかりとあるアイスヴァインらしい味わいです。アイスヴァインで、この価格とは非常にお買得商品といえます。



〔酸度15gは半端な数字ではありません。それだけでもこのワインのすごさが分かります。〕

エルデナー ブッスライ アイスヴァイン

**KA-61 2002 Erdener Busslay Eiswein 500ml ¥10,500** (本体価格 ¥10,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ミューレンホフ

葡萄品種:リースリング 残留糖度:180.0g/l 酸度:15.7g/l

12月16日頃収穫しました。世紀のヴィンテージ'01年よりさらに香り豊かで、果実味充分、シロップのようなボリュームがあります。'02年は、例年より低い温度(-10°C位)で収穫しました。さらに、前日に葡萄を地面に置いたため、樹に付いた状態よりもさらに芯まで凍ったのです。そのため、集約度も高く、酸もしっかりとあるより良いアイスヴァインになりました。収穫は、友人が13、14人やってきて行うそうですが、賃金の代わりにこのアイスヴァインを欲しがります。



TBA

《トロッケンペーレンアウスレーゼ; Trockenbeerenauslese》



〔葡萄の葉ラベルでおなじみのヴェーバー家からの特別なTBA。しっかりとした甘さがあります。〕

ルドヴィヒスヘーファー トイフェルスコップ トロッケンペーレンアウスレーゼ

《ムンドウス・ヴィニ銀賞受賞》

**KA-220 1999 Ludwigshöfer Teufelskopf Trockenbeerenauslese 375ml ¥3,675**

《白》【極甘口】生産地域:ラインヘッセン 生産者:ブルガマイスター ヴェーバー 葡萄品種:オルテガ

残留糖度:119.7g/l 酸度:6.1g/l

初めてご紹介するヴェーバー家からのTBAで、特別なワインと言えます。155エクスレあります。熟した果実の香り、しっかりとした甘さがあります。ちょうど10年経っていますが、まだまだ熟成する力があります。ユニークな形状のボトルが目を引きま。



〔エリッヒ ベンダーが最も得意とするフクセルレーベから造ったTBA。〕

ビッサーズハイマー シュタイク トロッケンペーレンアウスレーゼ

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

**K-772 2004 Bissersheimer Steig Trockenbeerenauslese 375ml ¥4,725** (本体価格 ¥4,500)

《白》【極甘口】生産地域:ファルツ 生産者:エリッヒ ベンダー 葡萄品種:フクセルレーベ

残留糖度:183.1g/l 酸度:9.5g/l

まさに金色。黄桃を思わせる広がりのある甘み。ボディはとろりと粘性があり、これぞトロッケンペーレンアウスレーゼというワイン。ベンダーが「フクセルレーベのスペシャリスト」と言われる理由をお確かめ下さい。

