

新入荷

リスクを顧みず、毎年アイスヴァイン造りに挑戦するのは、家族の伝統だから

ルドルフ ファウス

RUDOLF FAUTH



オーナーのルドルフ ファウス

気候変動でアイスヴァイン造りが難しくなっている中 毎年アイスヴァイン造りに挑戦する数少ない生産者



New

外気温がマイナス7度以下で収穫しなければならないという規定があるアイスヴァインは近年の気候変動の影響で生産が難しくなっており、たいへん貴重なワインです

ウーデンハイマー ゾンネンベルク リースリング アイスヴァイン 2018 Udenheimer Sonnenberg Riesling Eiswein

外気温がマイナス7度以下で収穫しなければならない、という規定があるアイスヴァインは、気候変動の影響で造るのが非常に難しくなっている、たいへん貴重なワインです。気温が下がるまで辛抱強く待つ忍耐力、待っている間に葡萄が痛んでしまい、収穫を失うかもしれない、というリスクを負いながら畑で数多くの作業を行った結果、得られた努力の賜物と言えます。このアイスヴァイン用の葡萄の収穫は1月22日に終わりました。ファウスの歴史の中でもここまで収穫が遅くなったのは初めてのことです。しっかりと凍った状態で収穫された葡萄は、セラーに運ばれ、凍った状態のまま压榨されます。果汁は非常に凝縮されているため、発酵は非常にゆっくりとしか進みません。2018 ヴィンテージのゾンネンベルクのアイスワインは香り、味わいが非常にしっかりしています。様々なトロピカルフルーツの要素が感じられます。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン 生産者：ルドルフ ファウス

葡萄品種：リースリング 残留糖度:188. 3g/l 酸度：8. 2g/l

品番：KA-637/JAN：4935919196376/容量：375ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



New

アイスワインを造るため育てた葡萄ですが、規定を僅かに満たすことが出来ずアウスレーゼとしてリリース
毎年アイスヴァインに挑戦するルドルフ ファウスだからこそ造ることが出来る、自然の賜物です

ウーデンハイマー キルヒベルク “アイスマント” リースリング アウスレーゼ 2018 Udenheimer Kirchiberg “Eismond” Riesling Auslese <スクリュューキャップ>

収穫は2019年の1月20日の夜から21日の明け方にかけて行われました。この日はちょうど皆既月食の時でした。ドイツでは「アイスマント」と呼ばれるため、ワインにその名が付きまして。もともとは、アイスヴァインを造ろうとして収穫を行いました。気温が十分に下がらなかったため（ワイン法で規定されているのは外気温がマイナス7度以下）、アウスレーゼとしてリリースされています。しかしワインはアイスヴァインに限りなく近い味わいを持っています。収穫した葡萄は一部が凍った状態でプレスされます。発酵はステンレスタンクで行います。真冬の夜中に収穫した凍った状態の葡萄を低い温度で発酵させるため、その工程は非常にゆっくりと進みます。ワインは典型的なトロピカルフルーツのアロマ、そしてハチミツの要素を持っています。集約のある甘い果実味の中に心地よく優しい酸が感じられ、まさにアイスヴァインを思い起こさせる味わいです。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン 生産者：ルドルフ ファウス

葡萄品種：リースリング 残留糖度:160g/l 酸度：7. 5g/l

品番：KA-636/JAN：4935919196369/容量：375ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

新入荷

NEW ARRIVAL



オーナーのマティアス クラス

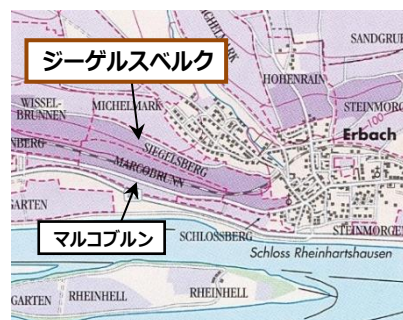


ラインガウのトップクラスの畑のひとつ「ジーゲルスベルク」から クラスが造る“辛口の最上級ワイン”

エアバッハー ジーゲルスベルク クーベアー
ラインガウ グローセス ゲヴェックス 2018
Erbacher Siegelberg Q.b.A. Rheingau Grosses Gewächs

限定
170本

クラスが造る辛口の最上級ワインです。以前エアステスゲヴェックスと呼ばれていたものが2018年からラインガウ グローセス ゲヴェックス (RGG) と名称が変更となりました。グローセス ゲヴェックス用の収穫は理想的なタイミングを見測り、最高で完璧な状態の葡萄を厳しく選別しながらすべて手摘みで行います。葡萄は、エアバッハー ジーゲルスベルクの中でもわずかな部分 (0.75ha) で、最も優れた区画のものです。グローセスゲヴェックス用とは別に、まだ2回ほど同じ葡萄樹の摘み取りを行います。これらの葡萄は「ジーゲルスベルク」とは表示しません。また品質に満足いかないと判断した場合はすべて捨ててしまうこともあります。発酵は天然酵母による偶発発酵、300Lの新樽で行います。発酵前に48時間から84時間の長いコールドマセラシオンを行います。アルコール発酵は約20度で8週間ほど行います。熟成も同じ樽で行い、澱とともに寝かせ熟成させます。



【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 生産者：クラス
葡萄品種：リースリング 残留糖度：6.2g/l 酸度：7.1g/l
品番：KA-635/JAN：4935919196352/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ジーゲルスベルクの畑から造られるもう一つのワイン「アルテ レーベン (KA-624)」との違い

同じ畑から造られる、エアバッハー ジーゲルスベルク アルテ レーベン(KA-624)との違いは、味わいの違いは(アルテ レーベンはトロッケンとハルプトロッケンの間、グローセス ゲヴェックスはトロッケン)はもちろんのこと、グローセス ゲヴェックスはアルテ レーベンよりも長期熟成可能なワインを目指して造っているため、醸造方法も少し違いがあります。グローセス ゲヴェックスの方は発酵前のコールドマセラシオンの期間をより長くとり、(アルテ レーベンは18時間から48時間)。また、発酵、熟成についてもアルテ レーベンは600Lの木樽を使いますが、グローセス ゲヴェックスは300Lの新樽を使います。

クラスは全体で9.5haの畑を所有していますが、そのうち60%はラインガウ グローセス ゲヴェックス (以下RGG) を生産することが出来る畑です。この比率はラインガウの中でも極めて高い割合で、クラスが優れた畑を多く持っているということになります。ですから、RGGを造ろうと思えば、他の畑でも造ることが可能というわけです。ただしRGGを生産する場合はRGG用の畑として申請する必要があり、また醸造や収穫量などの規定があります。現在、クラスがRGGを生産している畑はエアバッハー ジーゲルスベルクの中の0.75haの最良の区画です。