

2019 ヴィンテージは、アイスヴァインを造れた生産者は僅か 1 軒 近年、入手困難な希少ワインとなっています

2020年3月 WINES OF GERMANY は、
2019年ヴィンテージのアイスヴァイン用葡萄の収穫が出来た生産者は僅か1軒であったと発表しました。
近年、地球温暖化の影響によって、毎年造ることが難しくなっており、その価値が高まっています。



マルコ（娘婿）/ ダニエラ（娘）/ ハインフリート

HEINFRIED DEXHEIMER ハインフリート デクスハイマー

デクスハイマーでは毎年アイスワインを造ろうと、ひとつひとつ毎年同じ畑仕事をして準備していますが、それでも最後は天候次第です。毎年、1~1.5ha、アイスヴァイン用に葡萄を残します。しかし、気候変動により、近年収穫に至らない年が増え、デクスハイマー家では **2013年以降、アイスヴァインを生産出来たのは2016ヴィンテージと2018ヴィンテージのみです。**アイスヴァイン用の葡萄は、畑の準備、病害対策だけでなく、鳥獣の被害対策もしなければなりません。収穫時期には天気予報を毎日チェックして、氷点下7度以下になりそうだったら畑に向かい、葡萄の実を触って凍っているか状態を確かめます。何日も何日もこうした作業を繰り返します。こうしたデクスハイマー家の努力と葡萄が凍るかわからない中で毎年挑戦し続ける献身性、そして天候という自然が生み出す、まさに『奇跡のワイン』です。



葡萄が凍る冬までの間、鳥や動物に食べられないように大きなネットを張って葡萄を守ります。また、ネットの他に空砲を撃ち被害を防ぎます。



収穫を待つアイスヴァイン用の葡萄。アイスヴァインは氷点下7度以下で凍結した葡萄を収穫、凍結した状態で搾汁し醸造しなければなりません。

**気候変動の影響を受け、アイスヴァインの生産を止めてしまう生産者が多い中
デクスハイマー家の努力が実り、2018 ヴィンテージを入手出来ました。
1本1本が本当に貴重なワインです。この機会をお見逃しなく。**

ハイマースハイマー ゾンネンベルク ショイレーベ アイスヴァイン 2018 Heimersheimer Sonnenberg Scheurebe Eiswein

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。色はまさに黄金色。蜂蜜やアプリコット、白桃、メロン、マンゴーなど、極めて甘い香りとお味が続きます。やわらかな酸と十分な甘みが、まさにアイスヴァインの醍醐味を楽しませてくれます。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハインフリート デクスハイマー

葡萄品種：ショイレーベ

残留糖度：179.2g/L 酸度：6.7g/L

品番：KA-419/JAN：4935919194198/容量：375ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

