



アイスヴァイン特集

生産者の努力の賜物と言える、“貴重な甘口ワイン”

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。

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、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。気温が下がるまで辛抱強く待つ忍耐力、その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、生産者が畑で数多くの作業を行った結果、やっと得ることが出来るアイスヴァインは、まさに生産者の努力の賜物と言えます。

弊社では出来るだけ長く、そして出来るだけ多くのお客様に貴重なアイスヴァインをお届けしたいと思い、アイスヴァインが出来た2016VTと2018VTを思い切った本数を買付けましたが、アイテムによっては、いよいよ最終のご案内となりそうです。是非この機会をお見逃しなく。



おすすめワイン



2018VT のゾンネンベルクのアイスヴァインは
香り、味わいが非常にしっかりしています。

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

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。2018VTのゾンネンベルクのアイスヴァインは香り、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。



オーナーのルドルフ ファウス

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

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)

「良質な葡萄が得られた 2016VTは、20 年後も美味しく楽しめる」と語る秀逸品



ウーデンハイマー キルヒベルク リースリング アイスヴァイン 2016
Udenheimr Kirchberg Riesling Eiswein

500 本限り

2016年のリースリングの収穫は11月30日、日の出前の早朝、マイナス9.5度の中、行いました。これほど早い時期に収穫出来るのは珍しいことです。2016VTは、健康な葡萄が多かったため、アイスヴァイン用の葡萄がより多く収穫出来ました。128エクスレあります。「口に含むと、甘さと酸が交互に感じられ、酸がしっかりとあることが分かります。これは樹齢の若いリースリングならではのことで、アイスヴァインにとっては、10~20年位がよい樹齢です」とルドルフは話していました。透明感と清涼感を持った果実のアロマがあります。とても良い品質で、アイスヴァインの魅力が堪能出来、20年後も美味しく飲めることでしょう。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 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：143.2g/L 酸度：10.0g/L

品番：KA-544/JAN：4935919195447/容量：375ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



シャルドネを使った、ファウスならではの珍しいアイスヴァイン

ウーデンハイマー ゴルトベルク シャルドネ アイスヴァイン 2016
Udenheimer Goldberg Chardonnay Eiswein

400 本限り

2016VTのシャルドネの収穫は12月7日、日の出前の早朝、気温マイナス8.5度の中、行いました。冬はこの時間が最も寒くなります。凍った状態で収穫した葡萄をプレスします。発酵はステンレスタンクを使い、低温で行います。高い糖度を持った葡萄の発酵は、頻りにチェックが必要です。発酵が終わるまで忍耐強く見守る必要があります。完熟リンゴやドライフルーツ、ハチミツを思わせるたっぷりの果実のアロマがあります。124エクスレありますが、しっかりとした酸のおかげで、ワインに透明感、フレッシュさ、そして長期熟成のポテンシャルを与えています。

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

葡萄品種：シャルドネ 残留糖度：149.7g/L 酸度：9.4g/L

品番：KA-537/JAN：4935919195379/容量：375ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ショイレーベのやわらかい酸と十分な甘さが
アイスヴァインの醍醐味を楽しませてくれます



オーナーのハインフリート (写真右)

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、しっかりと完熟した良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、極めて甘い香りと味わいが続きます。やわらかい酸と十分な甘みが、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)



KA-419

K-729

樹齢の古いシルヴァナーで造るアイスヴァインで、バランスの良さが

ハイマースハイマー ゾンネンベルク シルヴァナー アイスヴァイン 2018
Heimersheimer Sonnenberg Silvaner Eiswein

収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、凍った状態でプレスします。このようにして高濃度の果汁のみを醸造します。非常に上品でエレガントな甘さと洗練されたきれいな酸がバランスよく調和しています。砂糖漬けのレモンを思わせる味わいがあります。

【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：シルヴァナー 残留糖度：164.0g/L 酸度：6.3g/L

品番：K-729/JAN：4935919027298/容量：375ml

¥4,620(本体価格¥4,200)