

新入荷

各アイテム
600 本限り

ケスター ヴォルフから アイスヴァインが入荷致しました！

近年、地球温暖化の影響によって、ドイツではアイスヴァインを毎年造ることは難しくなっており、その価値が高まっています。

そんな中、魅力的な価格でアイスヴァインが楽しめる数少ない生産者のひとり、

ケスター ヴォルフが手掛けた 2018VT のアイスヴァイン 2 アイテムを入手することが出来ました。

2017 年や 2019 年が生産出来なかった状況の中、これは本当に希少なワインをと言っても過言ではありません。是非お役立て下さい。

NEW

アルビガー フンズコフ ヴァイサー ブルグンダー アイスヴァイン 2018

Albiger Hundskopf Weisser burgunder Eiswein

畑は粘土質土壌で、日当たりのよい南向き、葡萄の平均樹齢は約 20 年です。輝きのある黄色、新鮮なハネデューメロンを思わせるアロマが広がります。口に含むと、深みのある甘いベリーや、リンゴやマンゴーの素晴らしいフレーバーが心地よく感じられます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー

発酵：700L のステンレスタンク

残留糖度：244. 2g/L 酸度：7. 1g/L

品番：KA-706 容量：375ml

JAN：4935919197069

¥4,400(本体価格¥4,000)



NEW

アルビガー シュロス ハンマーシュタイン ショイレーベ アイスヴァイン 2018

Albiger Schloss Hammerstein Scheurebe Eiswein

畑は石灰とマールの混ざる土壌で、南西向き、葡萄の平均樹齢は 28 年です。ショイレーベという品種のポテンシャルを最大限に表現しているワインです。ハチミツを思わせる自然な甘さに洗練されたカシスのアロマが混ざり、生き生きと爽やかな酸が感じられます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種：ショイレーベ

発酵：900L のステンレスタンク

残留糖度：235. 2g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-707 容量：375ml

JAN：4935919197076

¥4,950(本体価格¥4,500)

2018 ヴィンテージの収穫は翌年の 1 月 22 日に行いました。気温はマイナス 12 度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は 7hL/ha です。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を 14~15 度まで上げ、澱引きします。発酵は 20 度に温度コントロールしながら 700L のステンレスタンクで行います。2018VT は発酵が早く進み、わずか 10 日間で完了しました。その後、タンクで 3~4 週間落ち着かせてからボトリングします。

2018 ヴィンテージの収穫は翌年の 1 月 21 日に行いました。気温はマイナス 11 度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は 9hL/ha です。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を 14~15 度まで上げ、澱引きします。発酵は 20 度に温度コントロールしながら 900L のステンレスタンクで行います。2018VT は発酵が早く進み、わずか 10 日間で完了しました。その後、タンクで 3~4 週間落ち着かせてからボトリングします。