



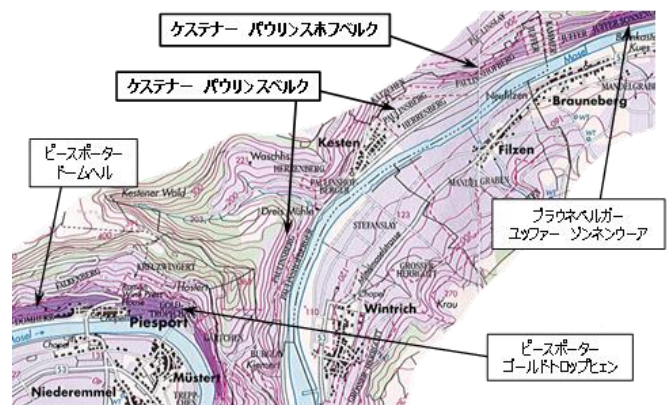
## トップ生産者“フリッツ ハーク”で長年修業を積んだマティアスが手掛ける モーゼルの急斜面が生む リースリングの個性を表現したワイン



マイアーラーは、1767年にケステン村に設立された家族経営のワイングートです。ケステナーパウリンスベルク、ケステナーパウリンスホフベルク、ケステナーヘレンベルク、オーザナーローゼンベルクなどの畑を6.8ha所有しています。現在は、8代目のマティアスマイアーラーが意欲的なワイン造りを行っています。彼は、ガイゼンハイムを卒業後、弊社とも長年の取引があるフリッツハークで2006年から2013年まで、7年間修行を積みました。「フリッツハークで学んだ経験を醸造やワイナリー運営に活かしている」と彼は語ります。モーゼルのトップ生産者のもとで学んだマティアスですが、様々なことに挑戦し、より良いワイナリーを目指して日々奮闘しています。たとえば、デンマークのミッケラーとコラボレーションするなど、フリッツハーク仕込みの伝統的なモーゼルリースリングの表現だけではなく、意欲的でモダンなワイン造りにも積極的に取り組んでいます。また、先代のクラウスマイアーラーの時代は90%がバルク販売でしたが、自社のブランドを広めていきたいという思いから、少しずつ元詰めワインの比率を増やし、現在は全て元詰めで販売をしています。「急斜面、粘板岩、リースリングが相互に影響し合うモーゼルほどユニークな微気候はほとんどない。これを守るのが私たちの仕事です」。

### ケステン村の銘醸畑“パウリンスベルク”

パウリンスベルクには、小さなサイズのスレート（灰色粘板岩と青色粘板岩が主。鉄分を含む赤色粘板岩も少し含まれる）が多く見受けられます。粘板岩が脆く細かいため保水性が高く、暑さに耐え得る土壌です。「ケステンはピースポート（土中の水分量が多い土壌）とブラウネベルグ（乾燥した土壌）の間にあり、2つ村の中間の特性を持つ」とマティアスは話します。大半が南東向きですが、一部にマイアーラーのみが所有する、真南を向いている区画があり、樹齢が古いため上級クラスのワインに使用します。また、パウリンスホフベルク（マティアスいわく、「19世紀の役人が無差別に引いた線によって分断されてしまった、ブラウネベルグ ユツファーの影に隠れた妹」）からも素晴らしいワインを生産しています。



## ワインゴート マイアーラーを代表するケステン村の銘醸畑 “パウリンズベルク”のテロワールを表現したワイン



### (左)アルテ レーベン リースリング クーベアー トロッケン 2018

Alte Reben Riesling Q.b.A. Trocken

パウリンズベルクの中でも最も優れた真南向きの樹齢が古い区画の葡萄を使用しています。斜度 85%の急斜面にあり、土壌は灰色と青色の分厚い粘板岩の土壌です。このワインは VT の特徴が出るように心がけています。収穫は毎年、収穫時期の最後に行います。葡萄の果皮に付いている天然酵母を使い、1,000L のフーダー（50 年の古い大樽）を使って発酵させます。樽でマロラクティック発酵させます。レモングラス、洋梨、ベルガモットの香り、力強く複雑で、ミネラルやハーブの要素があります。マティアスは、アルテ レーベンこそが、モーゼルワインの神髄を最もよく表現してくれると考えています。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：6.3g/L 酸度：7.0g/L

品番：KA-584 JAN：4935919195843 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

### (右)ケステナー パウリンズベルク クーベアー トロッケン 2018

Kestener Paulinsberg Q.b.A. Trocken

パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い区画の葡萄を使っています。標高 150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫前の 9~10 月中旬にかけて葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。10 月中旬に収穫します。畑にバケツを二つ持っていき収穫し、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用、貴腐菌のついた葡萄は甘口用と、別のバケツに分けていきます。ステンレスタンクとモーゼルの伝統的な 1,000L のフーダー（大樽）を各 50%使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。洋梨やアプリコットの香り、非常にきめ細かく繊細かつエレガントな透明感のある味わいが魅力です。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：5.7g/L 酸度：6.9g/L

品番：KA-583 JAN：4935919195836 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

### ケステナー パウリンズベルク シュペートレーゼ 2019

Kestener Paulinsberg Spätlese

※無くなり次第完売。2020VT が 8 月上旬頃入荷予定です。

パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い優れた区画からのワインです。貴腐菌の付いた葡萄を 20%使用しています。レモングラス、メロン、アニスシードの香り、非常にきれいな酸が全体を支えています。クリーミーなテクスチャがあり、非常に洗練された味わいのシュペートレーゼです。標高 150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫の前の 9~10 月にかけて、異なる区画の葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。収穫の際は、畑にバケツを二つ持っていき、選別しながら摘み取りを行っています。貴腐菌のついた葡萄はシュペートレーゼ用、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用により分けまします。モーゼルの伝統的な 1000L のフーダー（古い木樽）を使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

★「ヴィヌム 2022」92 点

【白・甘口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：82.1g/L 酸度：8.7g/L

品番：KA-588 JAN：4935919195881 容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)



### 暑い季節にぴったり！ 親しみやすい味わいが魅力のリッターワイン



### リースリング クーベアー ファインヘルブ 2020

Riesling Q.b.A. feinherb 1L

気軽に楽しめるリッターワインです。グレープフルーツやパイナップルの香りがあり、非常にバランスのとれたクラシカルな味わいです。つい飲み過ぎてしまうような気軽さや、親しみやすい味わいが魅力のワインで、マイアーラーのワインを試してみたい方にもおすすめです。ケステナー ヘレンベルクと、祖母から受け継いだオーザナーローゼンベルクの葡萄を使っています。ローゼンベルクは急斜面ではないため、機械を使った収穫が可能です。畑の標高は平均で 170m、南東向きです。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。収穫は少し早めの 9 月末に行います。果実の甘さと酸のバランスを大切にしているため、完熟していますが過熟ではない葡萄を選んで収穫します。ステンレスタンクで 15~20 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【白・やや甘口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：22.6g/L 酸度：7.5g/L

品番：KA-586 JAN：4935919195867 容量：1000ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

750ml に  
換算した場合の価格は  
本体価格 1,725 円



## ケステン村の複数の葡萄畑の葡萄をブレンドして造る村名クラスワイン 辛口、やや甘口、甘口の3つのタイプを様々なシーンで使い分けていただけます

### (左)ケステナー リースリング クーベアー トロッケン 2020

Kestener Riesling Q.b.A. Trocken

パウリンスベルクとヘレンベルクの葡萄を使用しています。アルコール度は低めに抑えながら、熟した状態になるようバランスをとっています。洋梨やメロン、レモングラスの香り。生き生きとした酸が非常にフレッシュで軽やかな味わいです。土壌は触るとすぐに崩れる、細かい灰色粘板岩と青色粘板岩です。葡萄の平均樹齢は30年。標高150m、南東向きの斜面に位置しています。糖度が上がりすぎないように、収穫時期の最初の週に手摘みします。ステンレスタンクで15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。翌年の4月頃までステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<スクリュエキャップ> 国/地域等:ドイツ/モーゼル

葡萄品種:リースリング 残糖:9.2g/L 酸度:7.1g/L

品番:KA-582 JAN:4935919195829 容量:750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

### (右)ケステナー リースリング クーベアー ファインヘルブ 2018

Kestener Riesling Q.b.A. feinherb

※無くなり次第完売。2020VTが8月上旬頃入荷予定です。

パウリンスベルクの中でもポテンシャルの高い区画の葡萄を使っています。標高150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫前の9~10月中旬にかけて葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。10月中旬に収穫します。畑にバケツを二つ持っていき収穫し、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用、貴腐菌のついた葡萄は甘口用と、別のバケツに分けていきます。ステンレスタンクとモーゼルの伝統的な1,000Lのフーダー(大樽)を各50%使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。洋梨やアプリコットの香り、非常にきめ細かく繊細かつエレガントな透明感のある味わいが魅力です。

【白・やや甘口】<スクリュエキャップ> 国/地域等:ドイツ/モーゼル

葡萄品種:リースリング 残糖:17.4g/L 酸度:7.7g/L

品番:KA-585 JAN:4935919195850 容量:750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



### ケステナー リースリング カビネット 2019

Kestener Riesling Kabinett

ヴィンテージによって比率は変わりますが、パウリンスベルクの葡萄を約90%使っています。「クラシカルなモーゼルのスタイルを持ったワイン。カビネットは、ワインの世界の中でも非常にユニークなワインだと思う。熟した果実味と酸の両方があり、甘さはあるけれど、決して甘すぎない」とマティアスは話していました。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高110m、南東向きの斜面に位置しています。収穫前の9~10月は1週間に2回、畑に行き、葡萄の状態をチェックします。葡萄の糖度が程よい高さになったところで収穫します。カビネットはVTによって、一部貴腐菌のついた葡萄を使い(0~20%まで)、糖度と酸のバランスを保つようになっています。ステンレスタンクで15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【白・甘口】<スクリュエキャップ> 国/地域等:ドイツ/モーゼル

葡萄品種:リースリング 残糖:51.1g/L 酸度:8.3g/L

品番:KA-587 JAN:4935919195874 容量:750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

これぞモーゼルのリースリングという特徴が表現されたエントリークラスのワイン  
あっという間にボトルが空になってしまうような親しみやすい味わいです

### モーゼル リースリング クーベアー 2018

Mosel Riesling Q.b.A.

ケステン村のヘレンベルクとパウリンスベルクの葡萄を使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高120m、南西向きの斜面に位置しています。平均樹齢は35年です。手摘みで収穫します。収穫時期の最初の週に、しっかりと熟しながら糖度が高くなりすぎず、酸がある状態で収穫します。ステンレスタンクを使い、15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで熟成させます。若々しいモーゼルのリースリングの特徴が良く表れています。少し残糖を残した、若いうちから親しみやすい味わいで、あっという間にボトルが空になってしまうほどです。

【白・やや甘口】<スクリュエキャップ> 国/地域等:ドイツ/モーゼル

葡萄品種:リースリング 残糖:16.7g/L 酸度:7.5g/L

品番:KA-656 JAN:4935919196567 容量:750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

