

新入荷

NEW ARRIVAL

息子のフェルディナントが参加したことで
今まさに変化しつつある注目の生産者
ケスター ヴォルフ



ドイツ国内の著名ヴァイングートで研修したフェルディナントが手掛ける
フレンチオーク樽を巧みに使った味わい深いシャルドネ

アルビガー フンズコプフ シャルドネ
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021
Albiger Hundskopf Chardonnay Qualitätswein Trocken

このワインはクラウドスの息子、フェルディナントが醸造を手掛けています。ドイツの複数の著名ヴァイングートでの研修の間に様々な経験を積み、知識を得ました。この経験がケスター ヴォルフのワイン造りに少しずつ影響を与えています。彼は、このシャルドネのためにフランスの樽メーカー、Saury からトノーを購入しました。アルビヒ村の畑は、マインツ盆地の石灰岩とマールの混ざる層の厚い土壌です。葡萄の平均樹齢は20年です。この場所はかつて海だった為、貝殻を含む石灰岩が多くみられ、シャルドネの生育に適しています。収穫は畑で厳しく選別しながら手摘みで行います。さらにセラーのコンベア上で2度目の選別を行います。プレスした果汁は天然酵母を使い、全体の25~30%を500Lのトノーの新樽、残りをステンレスタンクで発酵させます。約5ヶ月熟成させたのち、ステンレスタンクと樽のワインをブレンドします。余韻にかすかに心地よいバニラの要素が感じられます。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: シャルドネ 熟成: 樽とステンレスタンクで5ヶ月

残糖: 3.7 g/L 酸度: 6.7 g/L

品番: KA-758/JAN: 4935919197588/容量: 750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



NEW



フロンハイム村の自然保護区にある平均樹齢20~30年のリースリングを使用
アプリコットやバラの花を思わせる豊かなアロマとしっかりとした酸が楽しめます

フロンハイマー リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020
Flonheimer Riesling Qualitätswein Trocken

フロンハイム村の自然保護区の中にある畑で育つリースリングを使っています。アプリコットやバラの花を思わせる豊かなアロマが広がります。しっかりとした酸が果実味とうまく調和しています。畑はすべて南西向きの斜面に位置しています。古い石切り場があり、土壌は赤い砂岩と石英斑岩を含んでいます。葡萄の平均樹齢は20年から30年、根が深く伸びているため、そこから十分な水や養分を吸収することが出来ます。収穫は手摘みで行います。プレスした後、澱下げし、低温に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。綺麗な澱とともにゆっくりと熟成させ、翌年の4月にボトルリングします。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: リースリング 熟成: ステンレスタンクで澱とともに熟成

残糖: 4.2 g/L 酸度: 6.9 g/L

品番: KA-757/JAN: 4935919197571/容量: 750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



NEW