



リースリング

RIESLING

特集

1980年以來、40年以上にわたりドイツワインを輸入し続けてきた弊社としましては、これから暑くなる季節には、やはりまずはドイツのリースリングをおすすめしています。しっかりとした酸味があり、爽やかで心地よいミネラル感、清涼感があるドイツのリースリングは唯一無二のワインです。今回は特に、「繊細な辛口」と呼ばれ、食事に合わせやすいスタイルでご好評いただく、やや辛口の「ファインヘルプ」を紹介させていただきます。

大人気の定番生産者
まずはお試しください

38年にわたり日本市場で人気を得るユルツィヒ村の生産者
カール エルベスが造る「ヴェルツガルテン」のファインヘルプ
近年、さらにクオリティが上がっています



ユルツィガー ヴェルツガルテン クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2020 Ürziger Würzgarten Riesling Qualitätswein Feinherb

1985年以來、38年にわたり輸入を続けてきた「カール エルベス」が手掛けるファインヘルプです。エルベス家は何世代にもわたりユルツィヒ村に住む古い家系で、1967年にカール エルベスがワイナリーを設立した際は、わずか0.1haの畑しか所有していませんでした。畑は現在6.25haにまで拡大しており、ユルツィヒの銘醸畑「ヴェルツガルテン」を代表する造り手へと成長しています。現在のワイン造りは、2002年から引き継いだシュテファンが担当しており、近年は『ワイン アドヴォケート』での評価もトップ生産者と遜色がないくらいにまで上がっています。



ファインヘルプはハルプトロッケンとは異なり、残糖量は法律で決められておらず、造り手の判断に任されています。食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しめ、トロッケンと共に人気です。シュテファンは「トロッケンよりもファインヘルプの方が、個人的な好み」と語り、私共もトロッケンよりもエルベスらしい味がすると感じます。すっきりさわやかなやや辛口タイプという印象です。2,000Lのステンレスタンクを使い、平均12度で発酵させます。「ドイツワインは甘い！」と敬遠される方に、是非お試しください。ワインです。

【白・やや辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：カール エルベス 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンク 残糖：21.5 g/L 酸度：6.3 g/L
品番：KA-355/JAN：4935919193559/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

ドイツにおける
特級畑のワイン

「ザールのカビネットは軽やかでジューシー、
そしてミネラルが感じられるべき」と生産者が語る
銘醸畑「クップ」からの 1 本



ザールブルガー クップ リースリング カビネット ファインヘルプ 2020 Saarburger Kupp Riesling kabinett Feinherb

「その日本からのバイヤーは、明らかに感銘を受けていました。そして、かつてから彼が探し求めていたものは、ザール リースリングであったことに気がついたのです。(中略) 彼は、この有名な葡萄園の主、ハインツ ワグナーを励まし、ザールにおける葡萄栽培の伝統を決して忘れることのないよう、またザールワインの伝統的な味筋を守っていくように言いました。とにかくするうちに日本の顧客は、イギリスやアメリカに並ぶほどに増えました」——この文章は、ドイツで発行された「WEINGUTER IN DEUTSCHLAND」より抜粋したもので、「日本からのバイヤー」とはおおよそ 40 年前にワイナリーを訪れた私たちのことです。

ザールブルク村の特級畑（グローセ ラーゲ）「クップ」は南西向き、石が多く、赤色粘板岩が主体の土壌です。「クップ」とは丘の頂上を意味します。畑の上部には森があり、下降気流を妨げてくれます。モーゼルの伝統的なハート形に枝を整える棒仕立てです。急斜面かつ畝の間が狭いため、収穫を初めとする畑仕事はすべて手作業です。貴腐菌が一切ついていない葡萄から造られています。発酵、熟成はすべて 1000L のフーダーで行います。熟したアプリコットやリンゴ、洋梨のアロマが広がります。口に含むとザールらしい洗練された軽やかさとしっかりとした酸があり、香りと同じ果実の豊かなフレイバーが感じられます。造り手のクリスティアーネは「ザールのカビネットは軽やかでジューシー、そしてミネラル感が感じられるべき」と語っています。

【白・やや辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：ドクター ワグナー 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：1,000L のフーダーで熟成 残糖：22. 0 g/L 酸度：8. 3 g/L
品番：KA-736 / JAN：4935919197366 / 容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

もっと気軽に
楽しみたい方へ！

日本市場で 40 年以上愛され続ける生産者が造る
ザール リースリングならではの味わい
親しみやすいエントリークラス



ドクター ワグナー リースリング クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ Dr. Wagner Riesling Qualitätswein feinherb

2020VT
44 本限り

ザール渓谷は中部モーゼルよりも気温が低く、どこを掘ってもブルーシーファー（青色粘板岩）があるために、冷涼感のある繊細な風味と豊かな酸、生き生きとしたミネラル感がワインに現れます。ドクターワグナーでは、この地域の伝統的な古い大樽でワインを熟成させることで、ソフトでエレガントなスタイルに仕上げています。

ザールブルガー クップとラウシュ、2つの銘醸畑の葡萄を使っています。ファインヘルプは飲みやすくなるように造っていますが、ザールらしい繊細な風味、軽やかで生き生きとした果実味と酸が感じられます。木樽で発酵後、二次発酵のおそれがあるので、樽移しをして酵母を除き、熟成させます。

【白・やや辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：ドクター ワグナー 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：1,000L のフーダーで熟成
残糖：21. 6 g/L 酸度：7. 9 g/L (2020VT)、残糖：18. 0 g/L 酸度：8. 9 g/L (2021VT)

【2020VT】品番：KA-470 / JAN：4935919194709 / 容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

【2021VT】品番：KA-730 / JAN：4935919197304 / 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



トップ生産者に
通じる味わい

シュペートレーゼクラスの葡萄を使用
フリッツ ハークで学んだマティアスが造る
集約した味わいのリースリング



ケステナー リースリング
クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2020
Kestener Riesling Qualitätswein feinherb

シュペートレーゼクラスのエクステル度がある、品質の良い葡萄を使用します。ファインヘルプには貴腐菌の付いた葡萄を少しだけ(5%)使います。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。パッションフルーツやアブリコットの花、ハーブの香り、果実の甘さと酸のバランスが素晴らしく、軽やかで心地よい味わいです。

ケステンとオーザンの畑の葡萄を使います。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。標高150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫はちょうどよい糖度かつアルコール度を低めに抑えるため、毎年、収穫時期の最初の週に行います。



【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル
生産者: マイアーラー 葡萄品種: リースリング 100%
熟成: ステンレスタンク 残糖: 15.0 g/L 酸度: 7.6 g/L
品番: KA-585/JAN: 4935919195850/容量: 750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

一部を樽で発酵、
熟成させています

名だたる醸造所でケラーマイスターを務めたマティアスによる
25%を樽で発酵、熟成を行なったキュヴェ
ラインガウらしい骨格のある一本



エアバッハー ミヒェルマルク リースリング
クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2019
Erbacher Michelmark Riesling Qualitätswein Feinherb

2019VT
90本限り

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

マティアスは、パート、シュロス ラインハルツハウゼン、シュロス フォルラーツでケラーマイスターを務めていました。パートではスパークリングワイン造りの基礎を、シュロス ラインハルツハウゼンやシュロス フォルラーツではリースリングのワイン造りの基礎を学びました。畑での作業だけでなく、品種やワインの等級ごとで、発酵に使用する酵母、発酵させるタンクや樽、熟成の仕方など最適な醸造方法を見極め、最良のワインを造り上げることが彼の哲学です。エアバッハ村の単一畑「ミヒェルマルク」はミハエルの心という意味の畑です。南西向きで、レスと粘土の土壌です。全体の75%をステンレスタンク、25%を樽で発酵、熟成させます。酸と果実味のバランスがとても良いワインです。



【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインガウ
生産者: クラス 葡萄品種: リースリング 100%
熟成: ステンレスタンク 75%と樽 25%で熟成
残糖: 18.1 g/L 酸度: 7.9 g/L
品番: KA-620/JAN: 4935919196208/容量: 750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)