



高品質なワインを手が届く価格で提供する貴重な存在

探究力と実践力が生み出すコストパフォーマンスの高さに注目

トーマス バルテン THOMAS BARTHEN

トーマス バルテンは雑誌やガイドブックに名前が出てこない無名な生産者ですが、「いかに効率良く、いかに合理的に、いかに高品質のワインを造るか」という視点からもたらされる探究力、実践力には、著名なワイングートに無い、温暖化や人材不足など条件の厳しくなるこれからの時代に適応した新しい方向性を感じることができます。畑作業や収穫を効率よく行うため機械を導入するなど、他のモーゼルの生産者からは聞くことのない試みを行い、成果を上げています。それらは、奇をてらうためのものではなく、高品質でしかも手頃な価格のワインを造るかという発想から生まれたものです。

バルテン リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Barthen Riesling Qualitätswein Trocken

オーザン、モンツェル、ケステン、ブラッテンなどの村の葡萄を使用しています。全体の 50%が急斜面です。辛口には攻撃的な酸はいらないと考え、マロラクティック発酵することによって、酸を抑え、骨格を与えています。ただし、ヴィンテージによって酸の高低があるため、マロラクティック発酵をする、しない、一部のみするといった具合に分けています。

【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

残留糖度：5. 4g/L 酸度：6. 1g/L

品番：KA-834

JAN：4935919198349

容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ケステナー パウリンスベルク シュペートレーゼ トロッケン 2018 Kestener Paulinsberg Spätlese Trocken

発酵は選別酵母で、ステンレスタンクを使い、18～20度の温度で比較的長い2週間行います。発酵の後、清澄、濾過し1月にボトリングをします。香りには、はっきりとしたミネラルの要素、レモンやグレープフルーツの柑橘系の果実やフレッシュなハーブが感じられます。デヴォン期のスレートのミネラルな要素と、心地よい酸と果実味が素晴らしく調和した典型的なモーゼルリースリングの味わいを持っています。

【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

残留糖度：3. 3g/L 酸度：6. 3g/L

品番：KA-581

JAN：4935919195812

容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

300本
限り