

気候変動の影響で入手難が続いています

ドイツの極甘口ワイン特集

ドイツワインは近年、グローセス ゲヴェックスを始めとする辛口ワインの市場でも世界的な評価を獲得しています。しかし、忘れてはならないのが、トロッケンペーレンアウスレーゼやアイスヴァイン、ペーレンアウスレーゼといった秀逸な極甘口ワインです。その類まれなる風味は、ドイツが、生産量の7割を辛口ワインが占める産地となった今でも、多くの方に感動と喜びを与え続けています。ドイツの極甘口ワインは、甘口といえども決して甘いだけではなく、凝縮した酸味とのバランスや、葡萄の持つ様々な風味が感じられるのが特徴的です。しかしこれらのワインは、気候変動の影響で年々造るのが難しくなっており、「造りたくない」という生産者もいるほどです。しかし中には、出来上がるワインの素晴らしさに魅了され、毎年果敢に挑戦する生産者もいます。弊社では、この素晴らしく魅力的な極甘口ワインが持つ、価格以上の価値を皆様にお伝え続けたい一心で、思い切った数量を買い付けました。いずれも素晴らしいクオリティのワインばかりと自負しております。毎年入手できるわけではありませぬので、在庫があるうちにぜひお買い求めください！



凍結を待ったため、2018VT ですが収穫は 2019 年 1 月に行いました
通常よりも酸の低い、力強いアイスヴァインに仕上がっています

アルビガー フンズコプフ ヴァイサーブルグンダー アイスヴァイン 2018 Albiger Hundskopf Weisser burgunder Eiswein

畑の土壌は粘土質で、日当たりのよい南向き、平均樹齢は約 20 年です。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。収量は 7hL/ha です。2018VT は発酵が早く、わずか 10 日間で完了しました。

【白・極甘口】<Alc. 7.5 %> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 生産者：ケスター ヴォルフ

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー100% 残糖：244.7g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-706/JAN：4935919197069/容量：375ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

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

畑の土壌は石灰とマールの混ざる土壌で、南西向き、平均樹齢は 28 年です。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。収量は 9hL/ha です。2018VT は発酵が早く、わずか 10 日間で完了しました。

★「AWC ヴィエナ インターナショナル ワインチャレンジ 2021」でゴールド、アイスワイン部門で第 2 位、「インターナショナル ショイレーベ プライス 2022」で大金賞 (1 位)

【白・極甘口】<Alc. 7.5 %> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 生産者：ケスター ヴォルフ

葡萄品種：ショイレーベ 100% 残糖：235.2g/L 酸度：7.2g/L

品番：KA-707/JAN：4935919197076/容量：375ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

凍結した葡萄を搾るアイスヴァインの製法で造った カベルネ ソーヴィニヨンのアウスレーゼ

アルビガー シュロス ハンマーシュタイン カベルネ ソーヴィニヨン アウスレーゼ 2021 Albiger Schloss Hammerstein Cabernet Sauvignon Auslese

葡萄はアイスヴァインと同様凍った状態で収穫しましたが、アイスヴァインに求められる最低気温をわずかに満たしておらず、アウスレーゼとしてリリースしました。黒葡萄の単一品種を使ったロゼ (ヴァイスヘルプスト) です。果皮が凍っていたので、色が全く抽出されませんでした。金色がかかった色。フルーティさと甘み、酸度の優れたバランスが楽しめます。

【ロゼ (ヴァイスヘルプスト)・極甘口】<Alc. 7.5 %> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 生産者：ケスター ヴォルフ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 残糖：98.1g/L 酸度：10.3g/L

品番：KA-760/JAN：4935919197601/容量：375ml

¥3,300(本体価格¥3,000)





葡萄が凍る冬までの間、鳥や動物に食べられないように大きなネットを張って葡萄を守ります。また、ネットの他に空砲を撃ち被害を防ぎます。



収穫を待つアイスヴァイン用の葡萄。アイスヴァインは氷点下7度以下で凍結した葡萄を収穫、凍結した状態で搾汁し醸造しなければなりません。



凍った葡萄は摘み取り後、すぐにセラーに運ばれ、そのままプレスします。

「もしこれが無ければ、私は1年のうち4ヶ月は休めるでしょう。それでも私はアイスヴァインにこだわります。大変ですが、アイスヴァインを造らない人を羨ましいとは思いません。

本当に心臓に悪いですが、こうして出来たワインを見ると、いつも挑戦して良かったと思います」

—— ハイフリート デクスハイマー



ハイマースハイマー ゾンネンベルク シルヴァーナー アイスヴァイン 2018 Heimersheimer Sonnenberg Silvaner Eiswein

ハイマースハイム村のゾンネンベルクは、デクスハイマーを代表する畑です。樹齢の古いシルヴァーナーを使っています。凍った葡萄を収穫後すぐにセラーに運び、そのままプレスします。このようにして高濃度の果汁のみを醸造します。非常に上品でエレガントな甘さと、洗練されたきれいな酸が、バランスよく調和しています。砂糖漬けのレモンを思わせる味わいがあります。

【白・極甘口】 <Alc. 11.5 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハイフリート デクスハイマー

葡萄品種：シルヴァーナー100% 残糖：164.0g/L 酸度：6.3g/L

品番：K-729/JAN：4935919027298/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

ヴァインハイマー カペレンベルク シルヴァーナー アイスヴァイン 2018 Weinheimer Kapellenberg Silvaner Eiswein

ヴァインハイムのカペレンベルクの葡萄を使用しています。気候変動の影響で気温が思うように下がらず、造るのが年々難しくなっているのがアイスヴァインです。凍った葡萄を収穫後すぐにセラーに運び、そのままプレスします。約8週間発酵させた後、そのまま同じタンクで熟成させます。葡萄そのものが持つ、自然な果実のやさしい甘さときれいな酸が素晴らしく調和しています。

【白・極甘口】 <Alc. 7.5 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハイフリート デクスハイマー

葡萄品種：シルヴァーナー100% 残糖：167.5g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-539/JAN：4935919195393/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

「私は待ちすぎる性格なんです。天候が良かったという年はずいぶん昔になります。毎年、収穫が終わるまではどうなるか分かりません。もしも葡萄がゼロになってしまえば、ワインは造れず、経営は困難になってしまいます。だからこれは非常に大きな決断です。しかし、お客様が求めるワインを造るために、極甘口を造り続けているのです」

ハイマースハイマー ゾンネンベルク ショイレーベ アイスヴァイン 2018 Heimersheimer Sonnenberg Silvaner Eiswein

ショイレーベは晩熟で、葡萄が健全な状態を保ちやすく、しっかりとした完熟したいい状態で収穫が出来ます。蜂蜜やアプリコット、白桃、メロン、マンゴーなど、極めて甘い香りと味わいが続きます。やわらかい酸と十分な甘みがあります。

【白・極甘口】 <Alc. 10.5 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハイフリート デクスハイマー

葡萄品種：ショイレーベ 100% 残糖：179.2g/L 酸度：6.7g/L

品番：KA-419/JAN：4935919194198/容量：375ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年12月時点のものです。

フランスのソーテルヌ、ハンガリーのトカイに並ぶ世界三大貴腐ワインのひとつ

「トロッケンベーレンアウスレーゼ/TBA」

極甘口ワインのエキスパート、ハインフリート デクスハイマーのこだわりが詰まった逸品です

ヴァインハイマー キルヒェンシュトゥック フクセルレーベ トロッケンベーレンアウスレーゼ 2019

Weinheimer Kirchenstück Huxelrebe Trockenbeerenauslese

フクセルレーベは、品質、収量とも安定せず、何もしないとたくさんの房を付けるため、春の剪定で収量をしっかりと制限する必要があります。スレートと粘土、石の多い砂質粘土、粘土石灰質が混ざる土壤です。収穫は10月の末に行います。貴腐菌が付き、干し葡萄状にしぼんだ状態の葡萄を丁寧に選別しながら手摘みで収穫します。収穫した葡萄をセラーに運び、プレスし、温度管理したステンレスタンクで約3~4週間発酵させ、そのまま同じタンクで熟成させます。

【白・極甘口】<Alc. 8.0 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハインフリート デクスハイマー

葡萄品種：フクセルレーベ100% 残糖：178.0g/L 酸度：11.2g/L

品番：K-170/JAN：4935919021708/容量：375ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

アルツアイヤー カペレンベルク トロッケンベーレンアウスレーゼ 2020

Alzeyer Kapellenberg Trockenbeerenauslese

オルテガは、デクスハイマーの葡萄品種の中ではエース的な存在で、毎年アウスレーゼ以上の葡萄が収穫出来ます。貴腐菌が付き、レーズン状に萎んだ状態の葡萄を、丁寧に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。輝きのある黄金色、貴腐を感じさせる蜂蜜、そして桃のアロマと風味が広がります。とろりとした舌触りで濃厚でありながら、心地よい酸とたっぷりの果実味が素晴らしく調和しています。

【白・極甘口】<Alc. 9.5 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハインフリート デクスハイマー

葡萄品種：オルテガ75%、レグナー25% 残糖：182.8g/L 酸度：6.9g/L

品番：KA-630/JAN：4935919196307/容量：375ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



圧倒的なコストパフォーマンスを発揮する

「ベーレンアウスレーゼ/BA」もおすすめです!



アルツアイヤー ローテンフェルス ジーガレーベ ベーレンアウスレーゼ 2020

Alzeyer Rotenfels Siegerrebe Beerenauslese

ハインフリートの一番好きな品種が、このジーガレーベです。早熟で糖度が高く、ジーガは「勝者」の意味で、甘口のチャンピオンと言えます。この村では唯一の栽培者です。6月~7月に1回葉を落とします。一部の畑には、ネットを張ることもあります。蜂蜜のように味が濃く、酸も感じられるバランスの良い仕上がりです。

【白・極甘口】<Alc. 9.0 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハインフリート デクスハイマー

葡萄品種：ジーガレーベ100% 残糖：124.0g/L 酸度：6.5g/L

品番：K-157/JAN：4935919021579/容量：375ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

ヴァインハイマー キルヒェンシュトゥック フクセルレーベ ベーレンアウスレーゼ 2018

Weinheimer Kirchenstück Huxelrebe Beerenauslese

フクセルレーベは、品質、収穫量共に安定していないため、手掛ける生産者が減っています。平均樹齢は36年。スレートと粘土、石の多い砂質粘土、粘土石灰質が混ざる土壤です。畑の標高は210~285m。15度に管理しながら、38日間発酵させます。貴腐の風味があり、濃厚で複雑、余韻には酸が感じられます。

【白・極甘口】<Alc. 10.5 %> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ハインフリート デクスハイマー

葡萄品種：フクセルレーベ100% 残糖：131.2g/L 酸度：6.7g/L

品番：KA-510/JAN：4935919195102/容量：375ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年12月時点のものです。