

新入荷

リースリングの持つ可能性を追求した マイアーラーこだわりのアイテム

「モーゼルの伝統はとても大切に、カビネットやシュベートレーゼなど、他のエリアでは絶対に真似できない独自のワインを造っている。しかし、それ以外でもリースリングの持つ可能性も追求していきたいし、それこそがとても楽しいんだ」とマティアスが語るこだわりの2本です。



New



出来る限り人的介入をせずに仕込んだ こだわりのペット ナット

240本
限り

リースリング OMG! ペット ナット 2020 Riesling OMG! Pet Nat

出来る限り人的介入をせずに造られています。セラーのすぐ近くに位置する畑パウリンスベルクの樹齢約30年の葡萄から造られます。貴腐菌のついていない葡萄だけを注意深く選別します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母によって行われます。ステンレスタンクで15~20度に温度コントロールしながら発酵させ、途中で残糖が20g/Lほどになったところでボトルに移し、ボトル内で発酵が完了します。SO₂を添加せずに造られるため、ボトルごとに個性があります。洋梨やアニス、かすかにスパイスの混ざるアロマが広がり、少しスモーキーな要素も感じられます。口に含むと繊細な泡が心地よく感じられます。余韻には心地よい酸が感じられます。

【白・微発泡・辛口】<王冠> <Alc. 11.5%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

品番：KA-821 / JAN：4935919198219 / 容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

- ※フィルターをかけていないため、澱があり、濁りが生じている場合があります。
- ※瓶への振動や衝撃、高温の場所への放置は避けてください。
- ※製品の特性上、18度以下で保管してください。

リースリングで造る“オレンジワイン”も新入荷

160本
限り

New

リースリング WTF!? 2020 Riesling WTF!?

果皮と共に発酵と醸しを行ったリースリングによるオレンジワインです。収穫はすべて手摘みで行います。野生酵母で果皮と種と一緒に2ヶ月、醸し発酵を行います。発酵が終わったら圧搾します。出来る限り自然のままボトリングしたと考え、清澄は行わず、SO₂の添加も最小限に抑えています。醸し発酵によるリースリングの持つ心地よいタンニン、骨格が感じられます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

品番：KA-822 / JAN：4935919198226 / 容量：750ml

¥7,040(本体価格¥6,400)

