



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

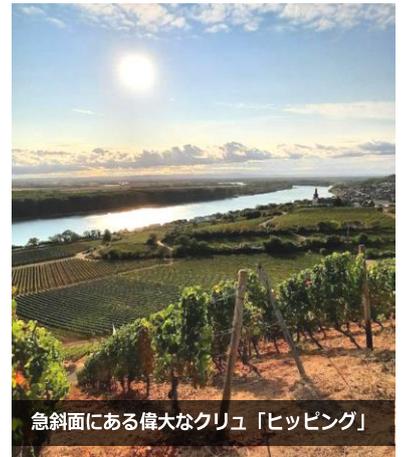
ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー



左から、アルブレヒト、ウルリケ、ウルスラ、シュテファン

ニアシュタイン村で200年以上続く、歴史あるヴァインゲート 異なる土壌が持つ個性を表現したこだわりのワイン

ゲオルグ アルブレヒト シュナイダーは、1806年にラインフロント（ライン川に面する地域）のニアシュタイン村に設立された、200年以上の歴史を持つヴァインゲートです。赤い斜面を指す「ローターハング」に広がる最高の畑、「ヒッピング」を含む15haを所有しています。過去40年にわたり、8代目のアルブレヒト シュナイダーがワイン造りを行ってきました。長女のウルスラと、その夫のシュテファンが9代目としてワイナリーを引き継いでいます。シュテファンは、ミュラー家の「ヴァインゲート ミュラー」を所有しており、ワイン造りも担当していました。2015年には、2つのヴァインゲートを統合し、1つの会社組織「シュナイダー ミュラー」としてスタートしています。「アルブレヒト シュナイダー」と「ミュラー」のラインナップは、どちらもシュナイダーのセラーで醸造されています。



急斜面にある偉大なクリュ「ヒッピング」

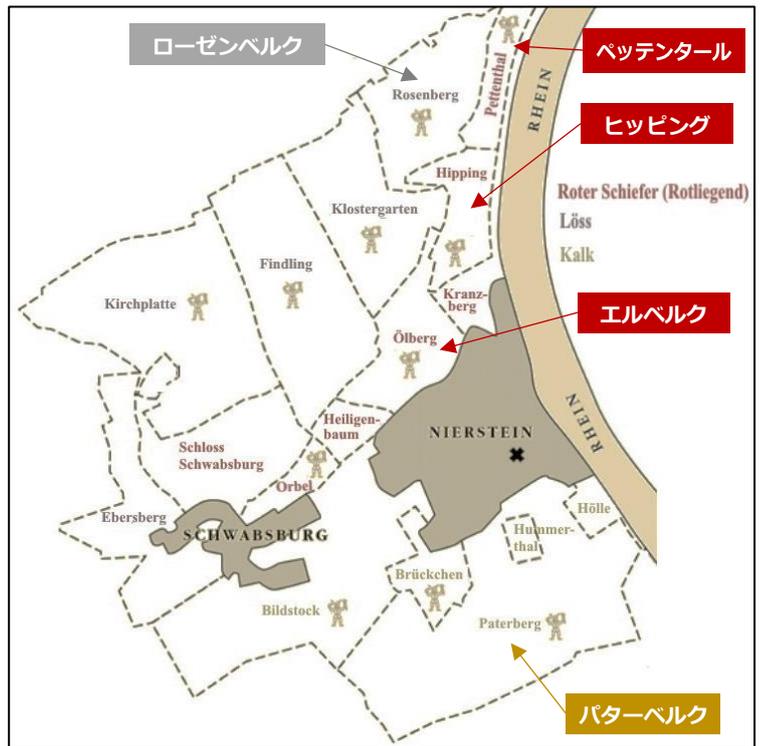


ワイナリーの運営は9代目のシュテファンとウルスラが行なっていますが、ウルスラの両親である先代のアルブレヒトとウルリケも一緒に働いています。弊社では、先代の時代に彼らのワインを輸入していました。彼らの世代交代を受け、新しく醸造設備が刷新されたこともあり、2021年に改めて彼らワインを試したところ、その品質向上に驚かされました。こうして彼らのワインの輸入を数年ぶりに再開することになりました。

「ザ ワールド アトラス オブ ワイン」の第8版で 「ラインフロントの復活」と評されており、注目を集めるエリア

畑はニアシュタイン村を囲むように広がっており、全て自家畑です。合計で 15ha あり、ニアシュタインで最高の畑とされる「ヒッピング」を筆頭に、「エルベルク」、「ペッテンタール」等の銘醸畑を含んでいます。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著である「ザ ワールド アトラス オブ ワイン」の第8版で、「ラインフロントの復活」と評されており、かつて名声を誇っていたラインヘッセンのラインフロント（ライン川に面する地域）のワインは、大量生産のワインによってその栄光を失っていましたが、現在では名声を取り戻したと言えるエリアです。

葡萄の樹齢は新しいものは2年、古いものは約60年です。定期的に植え替えを行っており、平均樹齢は20～25年です。ラーゲンワイン（畑名付きのワイン）は野生酵母による偶発的な発酵を行います。発酵は温度をコントロールしながら行い、毎日試飲をして、エクスレ度の測定も行います。熟成に関しては、ほとんどの白ワインはステンレスタンクで2～3ヶ月、赤ワインは最長で18ヶ月行います。シュテファンは、「ワイン造りについては出来るだけ自然そのものに一番働いてもらうようにしています。自分達は見守る立場で、出来る限り、人の介入を避けています。前の世代は、テクノロジーや技術に頼る傾向がありましたが、私たちの役割は、自然の邪魔をせず、見守ることだと思っています」と話していました。



ラインフロントのそれぞれの土壌が持つ特徴

ロートリーгент（赤底統/赤い砂岩）

ローターハングの土壌がこの赤い砂岩、ロートリーгентです。俗に赤粘板岩と呼ばれていますが、実際には長い時間をかけて圧密された砂岩で、鉄の含有率が高く、赤い色はこの鉄分に由来しています。起源は2億5千万年前で、かつてこの地は海でした。そのため、今もこの場所から当時の化石が見つかっています。「ヒッピング」や「エルベルク」などの畑がこの土壌に該当します。ここは、最初に朝日が当たる場所で、赤い砂岩の土壌は、ライン川に反射した太陽の熱を蓄積します。夜になると他よりも早く日光が当たらなくなりますが、土に蓄積された熱が放出されて畑を温めるという局所的なマイクロ気候が特徴的です。この土壌からはフルボディで長期熟成の可能性があるワインが出来ます。素晴らしい果実味、トロピカルフルーツのアロマとハーブのニュアンスを感じ、また非常にエレガントな酸があるのが特徴です。ロートリーгентの土壌では主にリースリングを栽培していますが、一部にゲヴェルツトラミネーとシュペートブルグンダーも植えられています。



ロートリーгент（赤底統）

カルク（石灰岩）

石灰岩の畑は、ローターハングの反対側にありますが、ローターハングのように急斜面ではありません。他の場所よりも石が多く、どちらかといえば平坦な畑です。葡萄は苦勞せずに根を伸ばすことが出来るため、水分や栄養分を問題なく吸収することが出来ます。「パターベルク」などの葡萄畑が該当します。石灰岩土壌では、リースリング、ミュラー トウルガウ、ソーヴィニヨンブラン、グラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、シルヴァナーを栽培しています。この土壌からは、少し塩っぽさがあり、きりっとした引き締まったワインが生まれます。リースリングはライムやレモンなど柑橘系の果物のアロマが特徴的で、非常に透明感がありピュア、そしてエレガントなワインになります。



カルク（石灰岩）

レス（黄土）

レス（黄土）の土壌は、地中深くにある赤い砂岩の層の上を砂質のレスが覆っています。「ローゼンベルク」などの一部の葡萄畑が該当します。この土壌は、ピノ系の品種やソーヴィニヨンブラン、リースリングに適しています。



レス（黄土）

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



ロートリーゲントの特徴的な土壌を持つ複数の葡萄畑で育つリースリング
ヒッピング、エルベルク、ペッテンタールという
このエリアの3つの銘醸畑の個性が調和しています

リースリング フォン ロートリーゲンデン シュペートレーゼ トロツケン 2020
Riesling Vom Rotliegenden Spätlese Trocken

ローターハング（赤色の斜面）と呼ばれるライン川に面した複数の畑の葡萄を使用します。ニアシュタイン村の最高の畑とされる、ヒッピング、エルベルク、ペッテンタールの葡萄です。土壌は2億5千万年前に形成されたロートリーゲントという赤い砂岩で、ライン川から反射した光を蓄積します。そのため畑は非常に暖かく、葡萄がしっかりと熟すため、長期熟成の可能性があるワインが出来ます。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、16~21度に管理しながら発酵を行います。ライムやレモンのフレッシュなフレーバーに加え、桃やアプリコットの豊かな風味が感じられます。スパイス、繊細な甘さを持つ果実味と心地よい酸がうまく調和しています。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン
葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：7.4g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-684/JAN：4935919196840/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

カルク土壌がもたらす引き締まった味わいの特徴を生かし、
辛口に仕上げた2アイテム

シルヴァナー アルテ レーベン フォン カルク クヴァリテーツヴァイン トロツケン 2020
Silvaner Alte Reben Vom Kalk Qualitätswein Trocken

石灰岩土壌の「バターベルク」の畑の葡萄を使用しています。1960年代の初めに、現在のオーナー、ウルスラの祖父が植樹した樹齢約60年の葡萄です。エルダーフラワーや野生のハーブを思わせるアロマ、口に含むとハチミツや花のフレーバーが広がります。深みがあり、長い余韻が感じられます。葡萄は石灰岩土壌に深くに根を伸ばしており、地中深くからミネラル分を吸収することが出来ます。樹齢の古い葡萄は収穫量が減りますが、集約のある葡萄を实らせませます。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、15~20度に管理しながら発酵を行います。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン
葡萄品種：シルヴァナー 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：4.9g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-683/JAN：4935919196833/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



グラウアー ブルグンダー フォン カルク クヴァリテーツヴァイン トロツケン 2021
Grauer burgunder Vom Kalk Qualitätswein Trocken

主に「バターベルク」の畑の葡萄を使用しています。土壌は石灰岩です。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つために15~20度の低温に管理しながら発酵を行います。洋梨やスイカズラ、エルダーフラワーを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとフルボディ、桃やミラベル（黄色のスモモ）のフレーバーが感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン
葡萄品種：グラウブルグンダー（ピノグリ） 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：5.3g/L 酸度：7.4g/L
品番：KA-682/JAN：4935919196826/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



赤い砂岩の上をレス(黄土)の薄い表土が覆う「ローゼンベルク」の葡萄を使用 樽で発酵、熟成させたこだわりのキュヴェ

ローゼンベルク ヴァイサーブルグンダー フォン レス シュペートレーゼ トロッケン 2020

Rosenberg Weissler burgunder Vom Löss Spätlese Trocken

ローターハングの斜面の上部に位置する単一畑「ローゼンベルク」からのワインです。赤い砂岩の上をレス(黄土)の薄い表土が覆っています。樽発酵・樽熟成で醸造します。綺麗な澱と寝かせることでワインに骨格が生まれ、樽からのスパイスやバニラの要素がヴァイサーブルグンダーの繊細なフレーバーにアクセントを与えています。収穫はすべて手摘みで、発酵は500Lのトノーを使い、葡萄の果皮についている野生酵母で16~22度で行います。熟成も同じトノーで10ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: ヴァイサーブルグンダー(ピノブラン) 熟成: 500Lの樽で10ヶ月

残留糖度: 4.6g/L 酸度: 5.5g/L

品番: KA-685/JAN: 4935919196857/容量: 750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ミュラー トウルガウの品質の高さにも注目 レス土壌がもたらす、やわらかく親しみやすい1本

ミュラー トウルガウ フォン レス クヴァリテーツヴァイン Müller Thurgau Vom Löss Qualitätswein

ミュラー トウルガウはラインヘッセンにおける主要な葡萄品種のひとつで、安価なワインを大量に生産するために使用されることも少なくありません。このワインは、収量制限により集約した風味を持つ葡萄を育て、品質を高めています。洋梨やカモミール、花のアロマが広がります。口に含むと熟した桃を思わせるエレガントなフレーバーが広がります。ほんのりとしたかすかな甘さが心地よく、フレッシュでとてもバランスのとれた親しみやすい味わいです。ハーブを思わせる爽やかな余韻があります。複数の区画の葡萄を収穫後、除梗してプレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで、豊かな果実味を保つために15~20度の低温にコントロールしながら発酵を行います。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: ミュラー トウルガウ 熟成: ステンレスタンク

【2021VT】<Alc. 11.0%> 残留糖度: 14.0g/L 酸度: 7.2g/L

品番: KA-681/JAN: 4935919196819/容量: 750ml

【2022VT】<Alc. 11.5%> 残留糖度: 18.5g/L 酸度: 5.4g/L

品番: KA-844/JAN: 4935919198448/容量: 750ml

2021VT
300本限り

¥1,980(本体価格¥1,800)

¥2,200(本体価格¥2,000)

ニアシュタインの土壌が生む ピノ ノワールの品質にも目が離せません

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

ピノ ノワールの畑はニアシュタインにあり、土壌は石灰質です。アルコール発酵後、樽で12~18ヶ月熟成させます。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、熟したチェリーやラズベリー、ブラックベリーの果実を思わせる豊かなアロマに樽熟成によるバニラやスパイスの要素が混ざり合っています。口当たりはとてもエレガントで調和が取れています。オークのフレーバーがワインに深みと骨格を与えています。ベルベットのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。ジューシーなレッドベリーやブラックベリーのフレーバーに加え、かすかに土っぽさや森の下の要素も感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: シュペートブルグンダー(ピノノワール) 熟成: 樽で12~18ヶ月

残留糖度: 0.0g/L 酸度: 5.3g/L

品番: KA-791/JAN: 4935919197915/容量: 750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。