

NEW

1000 円台で楽しめる ハイコスパなドイツワイン



リートブルク ヴァインゲノッセンシャフト



1958 年、ファルツ州南部に位置するロト ウンター リートブルクで地元の栽培農家達によって設立された協同組合です。2004 年より市場での競争力を強めたいと考え、モーゼルランドとの提携を始めました。その後、2011 年にモーゼルランドと合併し、その傘下となりました。リートブルクのワインの葡萄を生産しているのは 102 軒の栽培農家で、畑面積は全体で約 390ha になります。ファルツ地方の北側はラインヘッセン、南と西はフランスのアルザス地方に隣接しており、ドイツの中でも最も温暖なエリアです。地中海気候で年間 1800 時間の日照に恵まれています。土壌はローム主体でレス（黄土）やチョーク、粘土、雑色砂岩、砂が混ざっています。フレッシュで爽やかな白、フルーティなロゼに加え、シュペートブルグンダーやドルンフェルダーによる赤ワインが生産されています。

<ヴィンテージ情報>

2022

夏は極めて暑く乾燥していました。収穫の際、待ち望んでいた雨が降ったおかげで理想的な糖度を持つ、バランスのとれた葡萄を得ることが出来ました。

2023

干ばつ、熱波、豪雨に見舞われた年でした。収穫は短期間で急いで行ななければならませんでした。たいへん難しい状況でしたが我々の栽培、醸造チームの努力によってパーフェクトに仕事が進みました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。



収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。グースベリー（セイヨウスグリ）を思わせる非常にフレッシュで爽やかなアロマとフレーバーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。グースベリー（セイヨウスグリ）を思わせる非常にフレッシュで爽やかなアロマとフレーバーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。

ヴィーア リートブルガー ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2023

WIR Rietburger Sauvignon Blanc Trocken

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：8.3g/L 酸度：7.3g/L
品番：KA-898/JAN：4935919198981/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

ヴィーア リートブルガー シャルドネ トロッケン 2023

WIR Rietburger Chardonnay Trocken

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.0g/L 酸度：5.9g/L
品番：KA-899/JAN：4935919198998/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。



MÜLLER THURGAU ミュラー トウルガウ

「レーベンスlust」は「生きる喜び」を意味しています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。瑞々しい果実のアロマに加えかすかにナツメグのノートが混ざります。フレッシュでバランスのとれた辛口ワインに仕上がっています。

レーベンスlust ミュラー トウルガウ トロッケン 2022

LEBENSLUST Müller-Thurgau Trocken

【白・辛口】＜Alc. 12.0%＞＜スクリュューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6. 4g/L 酸度：5. 8g/L

品番：KA-897／JAN：4935919198974／容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)



GEWÜRZTRAMINER ゲヴェルツトラミナー

この品種に特徴的なライチやバラの花を思わせる華やかなアロマが広がります。微かに甘さを感じるやや辛口（ファインヘルプ）仕立て、非常にバランスの良い酸が全体を支えています。非常に丸みのある口当たり、素晴らしく心地良い余韻が感じられます。

ヴィーア リートブルガー ゲヴェルツトラミナー ファインヘルプ 2023

WIR Rietburger Gewürztraminer feinherb

【白・やや辛口】＜Alc. 11.0%＞＜スクリュューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：16. 5g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-900／JAN：4935919199001／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



SCHEUREBE ショイレーベ

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。レッドカラントやグレープフルーツ、そしてアプリコットを思わせるフルーティで洗練されたアロマが広がります。ほんのりと甘さを感じるやや辛口（ファインヘルプ）ですが、程よい酸が全体を支えています。

ヴィーア リートブルガー ショイレーベ ファインヘルプ 2023

WIR Rietburger Scheurebe feinherb

【白・やや辛口】＜Alc. 11.5%＞＜スクリュューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ショイレーベ 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：13. 1g/L 酸度：6. 6g/L

品番：KA-901／JAN：4935919199018／容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)



WEISSER BURGUNDER ヴァイサーブルグンダー

ヴァイサー ブルグンダーはフランスではピノ ブランと呼ばれている品種です。ドイツでファルツ、バーデンで多く栽培されています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。アロマは比較的ニュートラルですが、洋梨を思わせる洗練されたフレイバーが感じられます。たいへん心地よいセミドライ仕立ての1本です。

ヴィーア リートブルガー ヴァイサー ブルグンダー ハルプトロッケン 2023 WIR Rietburger Weissler Burgunder Halbtrocken

【白・やや辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：11.6g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-902/JAN：4935919199025/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)



RIESLING リースリング

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。桃や柑橘系の果実のフルーティなアロマにミネラルの要素が混ざります。自然の果実の甘さと生き生きとした酸が素晴らしく調和しています。フレッシュでフルーティな余韻が長く感じられます。

ヴィーア リートブルガー リースリング リープリッヒ 2023 WIR Rietburger Riesling Lieblich

【白・やや辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：30.2g/L 酸度：7.2g/L

品番：KA-903/JAN：4935919199032/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



SPÄTBURGUNDER シュペートブルグンダー

収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行います。熟成は一部をステンレスタンク、一部はドイツ産のトーストしていない樽で行います。野生のベリーの心地よいアロマが広がります。部分的な樽熟成による繊細なバニラや木樽のフレイバーが感じられます。スムーズな余韻にはソフトなタンニンが感じられます。

リートブルク シュペートブルグンダー トロッケン イム バリック ゲライフト 2022

Rietburg Spätburgunder Trocken im Barrique gereift

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンク、一部樽 残留糖度：5.1g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-904/JAN：4935919199049/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)