




SCHLOSS LIESER
THOMAS HAAG

ドイツワインの代表的な評価誌
5つすべてで最高評価を獲得！
シュロス リーザーの貴重な
バックヴィンテージのカビネット

★★★★★   ★★★★★   ★★★★★ 

グラーハー ヒンメルライヒ リースリング カビネット 2018
Graacher Himmelreich Riesling Kabinett **【限定 45 本】** (左)

「ヴェレナーよりもミネラルが多く、スパイシーな要素も感じられる。クール & ダークフルーツ。良い酸がありミネラリー。ドイツのクラシックな、典型的なスレート土壌の金属的な味わい」。グラン クリュ クラスの畑の中でも 1 番涼しいエリアの畑です。斜度 80%の南向きの斜面に位置し、土壌は色の濃い青色粘板岩です。平均樹齢は 30 年です。畑で選別しながら手で収穫します。ステンレスタンクで、低温でゆっくりと発酵させます。白桃や洋梨の果実と共にスパイスやハーブのニュアンスも感じられます。味わいにしっかりとミネラルを感じ、複雑さがあります。生き生きとした酸、冷たいスレート土壌由来のタイトに引き締まった個性が感じられます。

【白・甘口】 <Alc. 9.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
葡萄品種：リースリング 100% 残留糖度：60. 5 g/L 酸度：6. 6 g/L
品番：KA-517/JAN：4935919195171/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング カビネット 2018
Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett **【限定 28 本】** (右)

「地層が深く、繊細でフルーティ。青色粘板岩のダークテイストよりも暖かく赤いフルーツの風味がある。熟した感じと直線的な繊細さがあり、鉱物的なミネラルはない。ブラウネベルクと類似していて、土壌が細かい」。平均樹齢は 50 年。土壌は、風化した青色粘板岩に少し灰色粘板岩が混ざっています。南向きの畑です。10 月中旬に畑で選別しながら手で収穫します。白桃や洋梨、メロン、柑橘系のフルーツの素晴らしいアロマ、さらに心地よい白スパイスのアロマが混ざり合っています。きりっとした酸がありとてもスムーズ。ゴージャスな果実の風味とスパイスが香る長い余韻があります。

★「ゴ エ ミヨ ドイツワインガイド 2020」93 点

★「ヴィノス 2020.11」90 点

【白・甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
葡萄品種：リースリング 100% 残留糖度：76. 6 g/L 酸度：7. 5 g/L
品番：KA-488/JAN：4935919194884/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

※2022VT (KA802) は本体価格¥5,500。熟成による深みも楽しめる上に、非常にお買い得なバックヴィンテージとなっています！

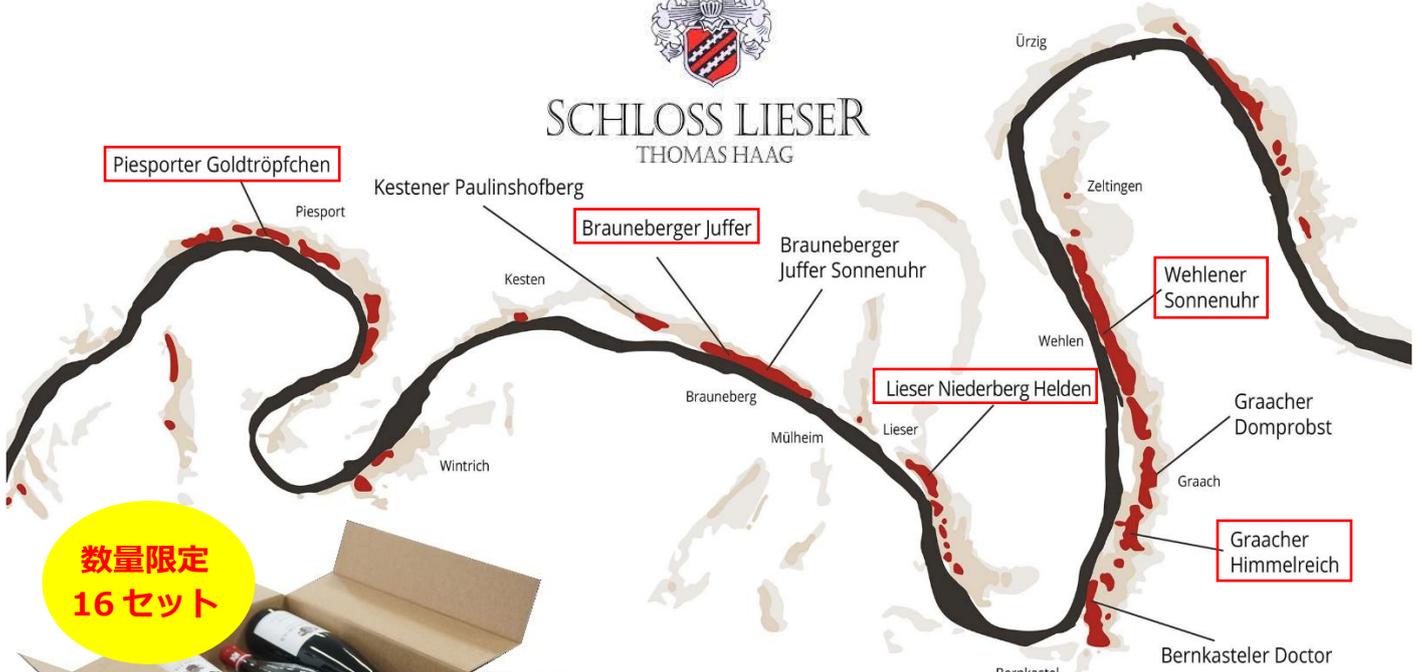


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

ドイツのトップ生産者「シュロス リーザー」のバックヴィンテージ グラン クリュ相当の畑の個性を比較できるカビネット 6 本セット



SCHLOSS LIESER
THOMAS HAAG



**数量限定
16 セット**



【シュロス リーザー カビネット 6 本セット】紙カートン入り/同梱不可

- ・シュロス リーザー (グーツワイン) Alc.8.5% 残糖:62.5g/L 酸度:7.0g/L
- ・ピースポーター ゴールドトロップヒェン Alc.8.5% 残糖:61.6g/L 酸度:8.3g/L
- ・ブラウネベルガー ユッファー Alc.8.5% 残糖:66.0g/L 酸度:6.9g/L
- ・リーザー ニーダーベルク ヘルデン Alc.9.5% 残糖:53.6g/L 酸度:6.9g/L
- ・グラーハー ヒンメルライヒ Alc.9.5% 残糖:60.5g/L 酸度:6.6g/L
- ・ヴェレナー ゾンネンウアー Alc.8.5% 残糖:76.6g/L 酸度:7.5g/L

品番 : SL-007 JAN : 4935919580076
容量 : 4,500ml (750ml×6 本)

¥23,870(参考価格¥21,700)

トーマス ハークによる 2018VT についてのコメント

暖かい年になった。20℃～25℃の日が平均的で、4月20日には1日曇っていて涼しい日だった。この時期に芽吹きが始まった。開花は通常より早く、その後も天候による悪影響はなく順調に開花していった。夏の終わりに雨が降ったことで乾燥しすぎず、まさに畑にとって恵みの雨となった。そして、9月17日に収穫がスタート。例年は10月の収穫スタートだったため、9月中旬に収穫を開始するのにはとても驚いた。時期の変化は気候変動によるものと予想される。収穫時期にも雨は降らず、25℃ぐらいの暖かい晴れた日が続き、夜は涼しく大変良い天候に恵まれた。収穫期間は6週間、ゆっくりと長い期間を収穫にあてることができ、選別にも時間を費やすことが可能となり、完璧な状態の葡萄を得ることができた。果実の集約感が高く、複雑味があり、フルボディでバランスが良い。アルコール度数は少し高いが、ミネラルが全体の味わいを支えている。

「すべてのワインを、全く同じ醸造方法で造っています。野生酵母を使い、ステンレスタンクにて低温でゆっくりと偶発的な発酵をさせています。同じ品種(リースリング)を使い、同じぐらいのアルコール度数、同じぐらいの糖度に仕上げたこのセレクションは非常に興味深いと思います。ワインの背景には、それぞれの畑の光景が見えます。青色粘板岩や灰色年粘板岩、そして土壌の水分量の違いなどからもたらされる、個性の異なるテロワールを明確に知ることができます」
——トーマス ハーク

シュロス リーザーは、今やエゴン ミュラーと並ぶモーゼル屈指の生産者の地位を築き上げました。ドイツワインの代表的な5つの評価誌すべてで最高評価を獲得しています。『ヴィヌム』5/5星、『アイヘルマン』5/5星、『ゴ エ ミヨ』5/5房、『ファルスタッフ』5/5星、『ファインシュメッカー』5/5F(ベストワイナリー2023も受賞)という評価を得ています。2015年には『ゴ エ ミヨ』で、2021年には『ファルスタッフ』で「ワインメーカー オブ ザ イヤー」を受賞しました。また、モーゼル中流域の9つのグローセ ラーゲ(ドイツ版グラン クリュ)を手中に収めています。

