

CRASS



— ヴァイングート クラス —

ラインガウのトップクラスの畑「ジーゲルスベルク」から
優れたヴィンテージに1樽（300本）のみ生産する

スペシャル キュヴェ

96 本
限り

エアバッハー ジーゲルスベルク
シャッツカンマー リースリング 2017
Erbacher Siegelsberg Schatzkammer Riesling

優れたヴィンテージに1樽（300本）だけ造られる特別なワインです。
その内180本を入手することができた、希少なワインです。畑はライン川を見下ろす南向きの斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は30～40年です。発酵、熟成ともに樽（225Lと300L）で行います。野生酵母を使い、18～22度で3～6ヶ月、発酵させます。熟成も同じ樽で12ヶ月行います。少なくとも48ヶ月セラーで寝かせてからリリースしています。洗練された酸と自然な甘さが心地よく感じられます。

★「ヴィヌム 2023」90点

【白・やや甘口】＜Alc. 12.5%＞国／地域等：ドイツ／ラインガウ

等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング

熟成：樽で12ヶ月

残留糖度：20.4g/L 酸度：8.7g/L

品番：KA-814／JAN：4935919198141／容量：750ml

¥5,500（本体価格¥5,000）

オーナーのマティアス クラス

ジーゲルスベルクの上に位置する畑「ミヒェルマルク」からの葡萄を使用
300Lの樽を使い、バランスを求めました

エアバッハー ミヒェルマルク
シュペートブルグンダー トロッケン 2019
Erbacher Michelmark Spätburgunder Trocken

60 本
限り

ライン川に面した南向きのたいへん日当たりの良い斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は20年です。葡萄は手摘みで収穫し、除梗も手作業で行います。ステンレス製の解放式発酵槽に入れ、22度～28度で約3週間発酵させます。発酵後、ドイツ産の300Lの樽に移し12ヶ月熟成させます。225Lの樽よりもワインの接触面が少なく、酸素交換も少なくなります。さらにボトルで12ヶ月熟成させています。非常にバランスが良くエレガント、複雑さも感じられます。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.0%＞国／地域等：ドイツ／ラインガウ

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：300Lの樽で12ヶ月

残留糖度：1.5g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-696／JAN：4935919196963／容量：750ml

¥4,620（本体価格¥4,200）



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。