

# RIETBURG

WEINGENOSSENSCHAFT

1000 円台後半で楽しめる  
コストパフォーマンスの高いドイツワイン



## 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わなければなりません。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 2025 年 10 月時点のものです。



## MÜLLER-THURGAU

瑞々しく親しみやすい  
果実味が魅力

### 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)

「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。



## SAUVIGNON BLANC

華やかなアロマと  
生き生きとした酸が魅力

### 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)

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イベーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。



## CHARDONNAY

柑橘系の果実の要素と  
程よいボディが魅力

### 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)

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。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果実に加え、少しエキゾチックな果実の要素が混ざります。程よいボディがあり、余韻も非常に爽やかです。



## GEWÜRZTRAMINER

ライチやバラの花を思わせる  
華やかなアロマが魅力

### ヴィーア リートブルガー ゲヴェルツトラミナー ファインヘルブ 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)

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。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（ファインヘルブ）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。



## SCHEUREBE

きれいでクリアな果実味と  
ほのかな甘さが魅力

### ヴィーア リートブルガー ショイレーベ ファインヘルブ 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)

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（ファインヘルブ）ですが、程よい酸が全体を支えています。非常になめらかな口当たりです。



## WEISSER BURGUNDER

洋梨を思わせるフレイバーと  
ほのかな甘さが魅力

### 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 Weisser 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)

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。ドイツではファルツ、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。



## RIESLING

リースリングの華やかさとミネラルが魅力

### ヴィーア リートブルガー リースリング リープリッヒ 2024

#### WIR Rietburger Riesling Lieblich

【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：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：31.5g/L 酸度：7.4g/L

品番：KA-903/JAN：4935919199032/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

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。



## PINOT NOIR

一部を樽熟成

繊細な樽のフレーバーが魅力

### 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)

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ー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。

