

# 新入荷

# Becksteiner Winzer

ベックシュタイナー ヴィンツァー

「ゴ エ ミヨ」にて『最優秀ワイン生産者協同組合』に選出  
1894 年設立の歴史あるタウバーフランケンの協同組合



- ・タウバーフランケンの歴史ある生産者協同組合
- ・「ゴ エ ミヨ」にて最優秀生産者共同組合に選出
- ・かつてはフランケンの一部だった生産地
- ・貝殻石灰岩の土壌
- ・希少品種タウバーシュヴァルツ

ベックシュタイナー ヴィンツァーは、バーデン地方の最北となるタウバーフランケンに位置し、バーデンで 3 番目に古い生産者協同組合です。1894 年 8 月 31 日にハインリッヒ ハンズヤコブ博士と 18 人の熱意あるワイン生産者によってベックシュタイン村に設立されました。現在は 354 名の組合員が所属し、合計で 276ha の畑で栽培が行われています。

葡萄畑はベックシュタイン村を中心とする 21 の村々に広がっています。この地域は、冷涼な気候と貝殻石灰岩の土壌により、繊細でエレガントであると同時に親しみやすいスタイルのワインが生産されています。その安定した高い品質が認められ、「ゴ エ ミヨ」2024 年版で「最優秀ワイン生産者協同組合 (Genossenschaft des Jahres)」に選ばれています。さらに、「ゴ エ ミヨ 2025」では赤 3 房から 4 房に昇格しており、近年注目を浴びる生産者組合として高い評価を得ています。



## Becksteiner Winzer

Baden



GENOSSENSCHAFT  
DES  
JAHRES

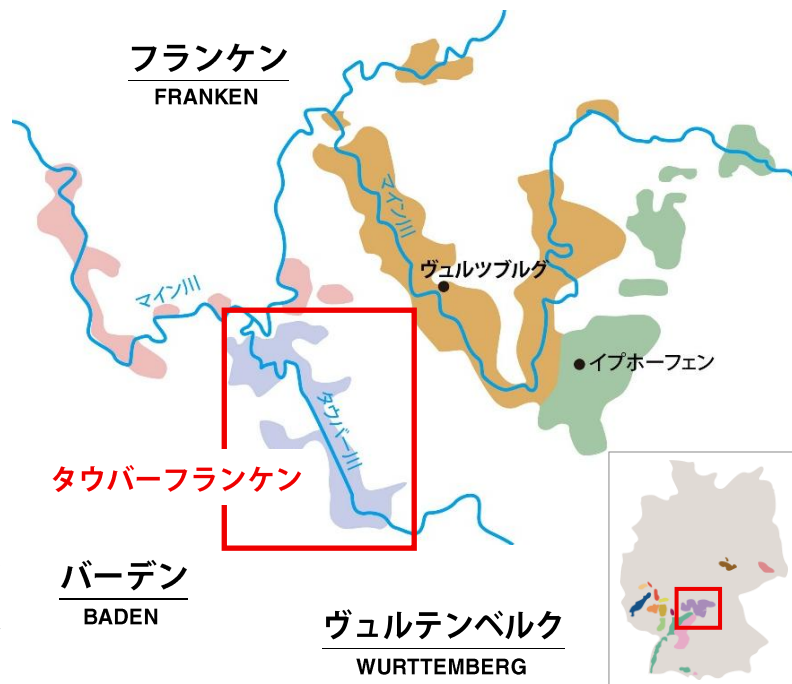
私たちのワインガイドの長い歴史の中で、ベックシュタインのワイン生産者たちが今年のようにテイスターをこれほど熱狂させたことは滅多にありません。タウバータル溪谷のこの地域から過去のテイスティングで提供されたワインは、比類のない品質の飛躍を遂げています。素晴らしく飲みやすく、非常に手頃な価格のワインから、ゲルラッハスハイマー・ヘレンベルクやベックシュタイナー・キルヒベルクといった名高い単一畑の表現力豊かなワインまで、ベックシュタインのワイン生産者は、あらゆる面で高い評価を得ています。協同組合の何世紀にもわたる歴史を考えると、これは特に喜ばしいことです。バーデン地方で 3 番目に古い歴史を持ち、自然とワイン文化に関する新旧の知識を、他の追随を許さないほど見事に融合させている、数少ない協同組合のひとつです。

—「ゴ エ ミヨ 2024」より—

## バーデンの最北部の産地 “タウバーフランケン”

バーデンにある9つのベライヒ（ワイン生産地域）のうちのひとつタウバーフランケンでは、何世紀にもわたりワイン造りが行われてきました。タウバーフランケンは、メイン川の支流、タウバー川流域にあり、歴史的には1803年まではフランケンの一部でした。このことから、現在もフランケンの伝統的ボトル、ボックスポイテルを使用することが認められています。日当たりの良い南向きおよび南西向きの斜面に位置する畑、昼夜の気温差、そして隣接するフランケンのマイン ドライエックから続く貝殻石灰岩（ムッセルカルク）土壌という、良質なワインを造るのに最適な条件が揃っています。

タウバーフランケンの気候はワインの品質に重要な役割を果たしています。日中は十分な日照量がありますが、夜は気温が下がり涼しくなります。さらに、秋はたいへん温暖で降雨量が少なく、乾燥しています。これにより葡萄は長い時間をかけて樹上で熟すことが出来、心地よい酸を保っています。そのため、ワインにはフレッシュな果実のアロマと様々なブーケがもたらされます。



ベックシュタイナー ヴィンツァーのワインは何十年にもわたり、エントリーレベルからトップクラスまで、すべてのレベルで一貫した高い品質を保っています。組合員たちはワイン造りの経験を世代から世代へと受け継いできました。ベックシュタイナー ヴィンツァーでは常に品質を重視しているため、何世代にも受け継がれていきた葡萄畑には、最高のワインの基礎が築かれています。そして厳しい基準が課された厳格な収穫量の制限により、最高の葡萄が収穫されます。



華やかなアロマと繊細なミネラル、豊かな味わいを持つ  
やや辛口に仕立てたショイレーベ

赤い砂岩と貝殻石灰岩が混ざる土壌がワインに独自のテロワール、風味をもたらします

デルティンガー ショイレーベ ハルプトロッケン 2024  
Dertinger Scheurebe Halbtrocken

New



ショイレーベの畑はデルティンゲン村に位置し、メイン川に近い南南西向きのマンデルベルクに広がっています。赤い砂岩と貝殻石灰岩（ムッセルカルク）の混ざる土壌がワインに独自のテロワール、風味をもたらします。収穫した葡萄は除梗破碎し圧搾します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。洗練された豊かなアロマとフレイバーがあります。口を含むと繊細なカシスの風味がはっきりと感じられます。フレッシュで繊細なミネラルの要素、豊かな味わいが広がります。

【白・やや辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%>

国・地域等：ドイツ/バーデン/タウバーフランケン 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：13.8g/L 酸度：5.3g/L

品番：KA-971/JAN：4935919199711/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



## 絶滅したと考えられていた葡萄から生まれる希少なワイン 繊細な果実味を持つ、個性溢れる 1 本

### ダインバッハー タウバーシュヴァルツ トロッケン 2023 Dainbacher Tauberschwarz Trocken

New

タウバーシュヴァルツはタウバータルの土着品種です。かつては絶滅したと考えられていましたが、1960 年頃、国立ワイン栽培教育試験所により繁殖が行われ、これによってこの希少な品種が保存されるようになりました。1980 年代以降、タウバーシュヴァルツは再び栽培が行われるようになり、繊細な果実味と個性的な赤ワインとして人気があります。葡萄畑はダインバッハ村に位置し、土壌は貝殻石灰岩（ムッセルカルク）です。収穫した葡萄を除梗した後、ステンレスタンクに入れて発酵させた後、一部のワインはバリックで 12 ヶ月熟成させています。熟成後、ステンレスタンクと樽熟成のワインをブレンドします。タウバーシュヴァルツは果皮が薄いため、非常に繊細な色合いを持っています。洗練されたスパイスの要素が混ざる豊かなアロマが広がります。樽由来のエレガントな木の要素、やわらかなタンニンが感じられ、非常にバランスのよい口当たりがあります。



【赤・ミディアムボディ】＜スクリュューキャップ＞＜Alc.12.5%＞  
国・地域等：ドイツ/バーデン/タウバーフランケン 等級：クヴァリテーツヴァイン  
葡萄品種：タウバーシュヴァルツ 100% 熟成：ステンレスタンク、一部バリックで 12 ヶ月  
残留糖度：4. 0g/L 酸度：5. 3g/L  
品番：KA-972/JAN：4935919199728/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## やわらかいタンニンが心地よく感じられる、親しみやすいスタイル

### ウンターバルバッハー ツヴァイゲルト トロッケン 2022 Unterbaltbacher Zweigelt Trocken

New

ウンターバルバッハー村の畑で収穫された葡萄は除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、発酵させます。発酵後、地元産の木樽で 12 ヶ月熟成させます。チェリーやプラムを思わせる凝縮された果実のアロマが広がります。口に含むとやわらかなタンニンが心地よく感じられ、非常にバランスのよい味わいがあります。心地よい木樽の風味が溶け込み、ほどよい骨格、ボディが感じられます。全体的に非常に親しみやすいスタイルです。

【赤・ミディアムボディ】＜スクリュューキャップ＞＜Alc.12.0%＞  
国・地域等：ドイツ/バーデン/タウバーフランケン 等級：クヴァリテーツヴァイン  
葡萄品種：ツヴァイゲルト 100% 熟成：木樽で 12 ヶ月  
残留糖度：3. 8g/L 酸度：4. 7g/L  
品番：KA-973/JAN：4935919199735/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## フルーティで豊かなアロマと爽やかな飲み口のゼクト。微かに感じる甘さも魅力。

### クレプサウアー ケルナー ゼクト ブリュット 2022 Klepsauer Kerner Sekt Brut

New

フルーティで豊かなアロマが特徴のケルナーを使用したトランスファー方式によるゼクトです。収穫した葡萄は除梗、破碎した後圧搾します。ベースワインを発酵させた後、ボトルに移して瓶内二次発酵により泡を発生させた後、加圧下のタンクで冷却と濾過を行ってからボトリングします。グリーンを帯びた美しいイエローカラー。柑橘系の果実のアロマ、繊細な泡立ちがあります。青リンゴや熟した洋梨、繊細な柑橘系の果実のアロマに加え、かすかにナツメグを思わせるニュアンスがあります。口に含むとフレッシュで生き生きとしたバランスの良い酸がケルナーの持つ果実味と素晴らしく調和しています。非常に爽やかで心地よい余韻には微かな甘さが感じられ、全体にやわらかな印象を与えています。

【白・スパークリングワイン・辛口】＜トランスファー方式＞＜Alc.12.5%＞  
国・地域等：ドイツ/バーデン/タウバーフランケン 等級：ゼクト b.A.  
葡萄品種：ケルナー100% 残留糖度：12. 4g/L 酸度：5. 2g/L  
品番：KA-970/JAN：4935919199704/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)