

# 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

### ・貝殻石灰岩の土壤

Er ist ein langjähriges Geschichts-  
und Weinlandes nur selten par-  
tiert, dass eine solografie Kollektion die  
Vorsteher Innen so einheitig begie-  
tzt, wie es in der heutigen Zeit nicht  
mehr in jahre. Wer hat aus dem  
badischen Teile des Taubatals in den  
letzten Jahren eine so logische Quali-  
tätssteigerung, markiert eine Quali-  
tätsprung sondergleichen.

Von heutigen fröhlichen und aufgela-  
ufenen Weinen bis zu aus-  
drucksstarken Genussweinen.  
Von der einfachen Weine, wie  
dem Gerlsbachener Herrenberg oder  
dem Becksteiner Kirchberg, über zu-  
verlässige Weine, wie der  
Lambrusco. Das ist besonders erfreulich angesichts der jahrhundertalten  
Geschichte der Genusswein. Sie ist die dritttausend in ganz Baden-  
Württemberg, die in den letzten Jahren mit neuen Weinen im Sinne  
von Natur und Weinlichkeit zu verbinden.



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ィスターをこれほど熱狂させたことは滅多にありません。タウバータール渓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。素晴らしい飲みやすく、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畠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—

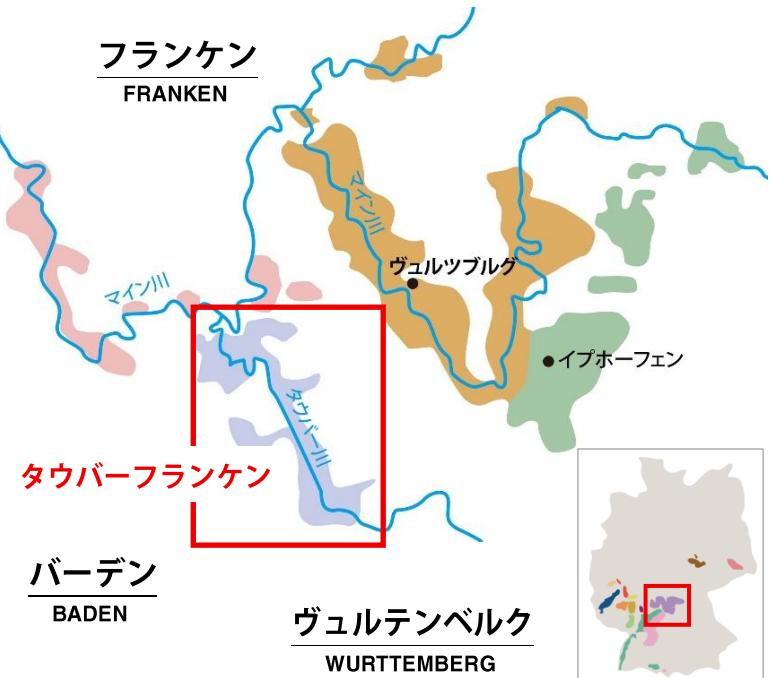


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年1月時点のものです。

## 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、マイン川の支流、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、ボックスボ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畠、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ため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ぎました。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きた葡萄畠には、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  
赤砂岩と貝殻石灰岩が混ざる土壌がワインの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*

ショイレーベの畠はデルティンゲン村に位置し、マ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。口に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

### ワイン名：Dainbacher Tauberschwarz Trocken 2023

*New*

タウバーシュヴァルツはタウバータールの土着品種です。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ます。葡萄畠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

### ワイン名：Unterbalbacher Zweigelt Trocken 2022

*New*

ウンターバルバッハ村の畠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

栽植密度：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。

### ワイン名：Klepsauer Kerner Sekt Brut 2022

*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マスタ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い調和しています。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】<トランスマスター方式> <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)