



シュテファン ユステン

1992 年の輸入開始から 34 年！ 近年さらに勢いを増す生産者
『ヴィヌム』では 2.5 星（2024）→ 3 星（2025）→ 3.5 星（2026）に昇格し続けています！

モイレンホフは、モーゼルのエルデン村でワイン造りを行う個人生産者です。モイレンホフについての最初の記録は今から 689 年前、1337 年にまで遡ることができます。1477～1802 年までは修道院によって管理されていました。その後、紆余曲折を経て 1950 年にハインツ ユステンが所有者となり、1990 年に現オーナーのシュテファンが引き継ぎました。また、2002 年にはレスニツヒ村のヴァイグート シュテファン エーレンも引き継いでおり、2 軒のワイナリーでワイン造りを行なっています。エルデン村のプレラートやトレップヒェン、ヴェーレン村のゾンネンウーア、レスニツヒ村のフェルスターライ、キンハイム村のフーベルトゥスライなど、誰もが羨むような銘醸畑を合計で 7ha 所有しています。そのうち、88%がリースリング、8%がミュラー トウルガウ、4%がケルナーです。年間生産量は 65,000 本しかありません。弊社では 1992 年より取り扱いを始め、2026 年で 34 年目を迎えます。シュテファンは現在 65 歳ですが、これからは自分たちでワイン造りを行い、ワイナリーを運営するつもりだと話してくれました。



1993 年訪問時に撮影

- ・輸入開始から 34 年のロングセラー
- ・『ヴィヌム 2026』で 3.5 星に昇格！
- ・1337 年にすでに記録されている
歴史ある名門のワイナリー
- ・2024VT は一般的には霜害があったが
モイレンホフではほとんど被害なし
「スタンダードでさえ豊かな味わい」
- ・コストパフォーマンスの高さに注目！

彼が造るワインは以前より、ドイツ国内だけでなく、「ワイン&スピリッツ」や「ワイン スペクテーター」といったアメリカのワイン専門誌で高く評価されてきました。また、ドイツワインの代表的なワインガイドである「ヴィヌム」では 2.5 星（2024）から 3 星（2025）、3 星から 3.5 星（2026）へと昇格し続けています。「ヴィヌム 2026」では、「シュテファン ユステンのワインの力強さ、純粋さ、そしてはっきりとした繊細さはまさに驚異的だ。私たちはリースリングの繊細で生き生きとした酸味と軽やかなアルコール感を好むことで知られているが、この魅力的なワインにも同様に惹かれている。だからこそ、星をさらに半分加えて評価するのは絶対に不可欠なことだ」とコメントされています。このように非常に高く評価されているのにも関わらず、また昨今の円安時代において、「ヴェレナー ゾンネンウーア」のカビネットが 3,000 円で入手できるという点でもコストパフォーマンスの高さが際立っています。

ヴェレナー ゾンネンウーア

WEHLENER SONNENUHR



ヴェレナー ゾンネンウーア「日時計」は、ブルゴーニュで例えればグラン クリュに匹敵するほどの超一流畑です。土壌はデヴォン紀の風化した青色粘板岩、中くらいから深めの土壌で保水性の良い区画です。出来上がるワインは柔らかな質感を持ち、華やかな香りと深い味わいが感じられます。

柔らかなコクがあり、香り、酸、甘味、果実味が品の良い調和を保っています。2018VTは熟成による深みが感じられます。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング カビネット (左) Wehlener Sonnenuhr Reisling Kabinett

【白・やや甘口】<スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100%熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

【2023VT】<Alc.9.0%> 残糖：54.7 g/L 酸度：8.4 g/L

品番：KA-956/JAN：4935919199568/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

【2018VT】<Alc.10.5%> 残糖：55.3 g/L 酸度：6.6 g/L

品番：KA-957/JAN：4935919199575/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

平均樹齢 50 年のリースリングを使用。華やかなトロピカルフルーツやアプリコットを思わせる、甘く豊かな香りがあります。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング シュペートレーゼ 2023 (中央)

Wehlener Sonnenuhr Reisling Spätlese

【白・甘口】<スクリューキャップ> <Alc.9.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：69.1 g/L 酸度：8.5 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-958/JAN：4935919199582/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

平均樹齢 50 年のリースリングを使用。豊かな果実味の中には干し葡萄や洋梨、微かにハチミツの要素を感じるアロマとフレイバーがあります。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング アウスレーゼ 2019 (右) Wehlener Sonnenuhr Reisling Auslese

【白・甘口】<スクリューキャップ> <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%

残糖：98.3 g/L 酸度：8.0 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-959/JAN：4935919199599/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。



残糖を限りなくゼロに抑えて造る極辛口リースリングが新入荷！

ゼロ リースリング カビネット トロッケン 2016 <Zero> Riesling Kabinett Trocken

モイレンホフが手掛ける極辛口タイプのリースリングです。残糖がほとんど無い状態まで発酵させ、しっかりと辛口に仕立てています。畑はエルデナー トレップヒェンの東側に位置しています。土壌はデボン紀の風化したスレート、葡萄の平均樹齢は 25 年です。発酵は 15 度に温度管理しながらステンレスタンクで 14 週間行います。キリリとした酸、ミネラル、スパイスの要素がはっきりと感じられます。10 年の熟成を経たことで、味わいに深みが出ており、今まさに素晴らしい状態になっています。

10 年
熟成

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.10.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：0. 2 g/L 酸度：5. 3 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月
品番：KA-954/JAN：4935919199544/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



モーゼルの粘板岩土壌の特徴を表現した、ミネラル感豊かな辛口リースリング

デヴォン シーファー リースリング トロッケン 2022 Devon Schiefer Riesling Trocken

デヴォン シーファーは、「デヴォン紀起源の粘板岩」の意味です。粘板岩の急斜面にあるレスニッヒャー フェルスターライの葡萄を使っています。土壌の違いを知って欲しかったので、畑名は明記していません。カビネットとシュベートルレーゼクラスの葡萄を使用しています。温度を低く（15～16 度）して速度を調整し、4～8 週間発酵させますが、これ以上長いと酸が減ってしまいます。またゆっくり発酵させることで、ワインに炭酸ガスが溶け込み、フレッシュさを長持ちさせることが出来ます。粘板岩を思わせる石の風味が感じられます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：7. 9 g/L 酸度：5. 5 g/L
品番：KA-836/JAN：4935919198363/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



エルデナー ブスライの葡萄を使用して造るスタンダードクラス 最新の 2024VT のクオリティの高さをぜひお確かめください！

モイレンホフ リースリング トロッケン 2024 Meulenhof Riesling Trocken

このワインに使用している葡萄は、エルデナー ブスライの畑のもので、軽いスレートに砂質ロームと砂利の混ざる土壌です。収穫した葡萄は野生酵母を使用し、温度管理したステンレスタンクで 10 週間、ゆっくりと発酵させます。リースリングに特徴的なミネラルやリンゴのアロマ、洗練された酸のしっかりとした骨格があり、リンゴやハーブを思わせる豊かな風味があります。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：7. 1 g/L 酸度：6. 0 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月
品番：KA-953/JAN：4260300820173/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



レスニッヒャー フェルスターライの平均樹齢 40 年の葡萄を使用 「繊細な辛口」を意味するファインヘルプは幅広い料理と合わせられます

モイレンホフ リースリング ファインヘルプ 2024 Meulenhof Riesling Feinherb

このワインに使用するのはレスニッヒャー フェルスターライの畑の葡萄です。南向き、土壌は風化した灰色粘板岩、平均樹齢は 40 年です。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで 15 度に温度管理しながら 15 週間行います。熟成もステンレスタンクで数ヶ月行います。フレッシュな果実味と生き生きとした酸、心地よいミネラルの要素が感じられます。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.10.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：19. 3 g/L 酸度：6. 6 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月
品番：KA-955/JAN：4260300821019/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)