

# リースリング愛あふれるマティアスが手掛ける 11年熟成の希少なシュペートレーゼが**限定入荷!**



## ケステナー パウリンスホフベルク シュペートレーゼ 2014 *Kestener Paulinshofberg Riesling Spätlese*

ケステン村で最も優れた畑とされるパウリンスホフベルクの葡萄で造られています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。葡萄の平均樹齢は50年です。標高120m、南向きの斜面に位置しています。収穫は手摘みで行います。収穫の前の9月から10月にかけて異なる区画の葡萄を分析し、味や香り、品質をチェックします。シュペートレーゼには貴腐菌のついた葡萄を一部(20%)使用しています。アルコール発酵は野生酵母、伝統的な古い1000Lフーダー(木樽)で行います。マロラクティック発酵はしていません。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.7.0%>

国/地域: ドイツ/モーゼル 生産者: マイアーラー

葡萄品種: リースリング100% 残糖: 85.6g/L 酸度: 8.8g/L

品番: KA-938/JAN: 4935919199384/容量: 750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

### マティアスの新たな取り組み: “リースリングの熟成”

マティアスは、フリッツ・ハークでの修行経験をもとに、モーゼルのクラシックなリースリングワインの魅力を伝えています。それだけでなく、リースリングという品種そのものにフォーカスし、リースリングのポテンシャルの高さを知らしめるべく、様々な取り組みを行なって来ました。たとえば、リースリング100%のオレンジワイン、リースリング100%のペットナット、ビールに使用するホップを入れたリースリングのスティールワイン、ミッケラーとコラボレーションして造る、リースリング果汁を加えたクラフトビール……など、マティアスのリースリングへのこだわりが自由に表現されています。そして今回、新たに取り組みを始めたのが“リースリングの熟成”です。「セラーを新たに拡張し、保管スペースができたため、10年熟成させたリースリングをリリースすることにしました。たとえば2021VTは2031年にリリースします。今回の2014VTのシュペートレーゼは、まだセラーが狭かったので、300本しか保管できませんでした」。今回は貴重な300本の内、120本を特別に分けていただきました。熟成したリースリングの美味しさをぜひご堪能ください。