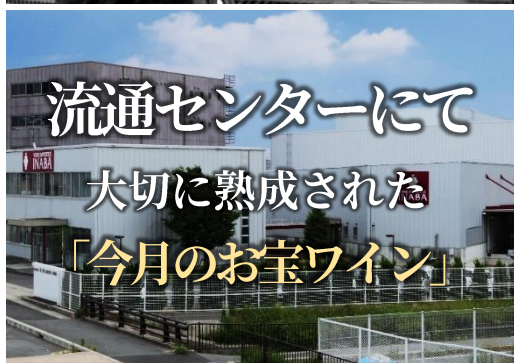




J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス
流通センター責任者 浅井が厳選！



流通センターにて
大切に熟成された
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター
名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを
保管、1 日最大 20,000 本
のワインが出荷可能な自
社倉庫。テーブルワイン
から高級ワインまで、す
べてのワインを厳重に品
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで
きるよう細心の注意を払っております。





時を重ねてたどり着いた
“飲み頃ワイン”
をご紹介します

トロッケネ シュミッツ
ウニヴェルズィテーツ ヴァイン フュルベン
リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022

プリンツ
ハルガルテナー ヘンデルベルク
シュペートブルグンダー トロッケン 2019



フランケンの最良畑のひとつである“フュルベン”
残糖を限りなく低く抑えた造りの品格の高さを感じさせるワイン

ウニヴェルズィテーツ ヴァイン フュルベン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022

【95 本限り】

Universitäts-Wein Pfälben Riesling Spätlese Trocken

1402 年に設立されたヴュルツブルクで最も古い大学のひとつ、ユリウス マクシミリアン大学の公式ワインに選ばれています。ランダース
アッカー村にあるフュルベンは、フランケンの中でもトップ 5 に入る最高の畑のひとつです。1818 年まではユリウス マクシミリアン大学が
所有し、葡萄を栽培してワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは、数世代前から 0.9ha を所有しています。9 月下旬に収穫しま
す。ステンレスタンクで 18~20 度に温度管理しながら 5 週間発酵させます。ステンレスタンクで 10 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があ
り、パワフルで洗練された酸があります。熟成させるとさらに素晴らしくなり、本領を発揮します。

カルダモンやターメリックなどの印象的なスパイスのアロマ、セロリなど香草系植物のニュアンス、蜂蜜の風味の ATTACK がないとリースリ
ングと連想できないほどエスニックで複雑な香り。ほどよく厚みがありながら、引き締まったドライなアタックと柑橘系のさわやかな果実味、
味わいの最初から最後まで 1 本の太い骨格のようなミネラルが感じられるところが、このワインの品格を表している。(2026.7.9 浅井 修)
【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> <ボックスポイテル> 国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：0.6g/L 酸度：7.5g/L 熟成：ステンレスタンクで 10 ヶ月

品番：KA-924/JAN:4935919199247/容量：750ml

¥5,280 (本体価格¥4,800)

浅井のおすすめポイント

南インドやスリランカのスパイス料理の様な印象的なアロマが食欲を刺激する



Trockene Schmitts

トロッケネ シュミッツ (ドイツ/フランケン)

2002 年、パウルとブルーノ シュミット兄弟が別々に営んでいたワイングートが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。トロッケネ シュミッツのポリシーはその名前が示すとおり「辛口」を造ることです。(トロッケネ シュミッツは「辛口のシュミッツ」という意味)。名前の由来ですが、トロッケネ シュミッツが位置するランダースアッカー村にはシュミッツと名がつくヴァイングートが数軒あり、辛口ワインで知られるこちらのヴァイングートのことを指す際に、地元の人々が他と区別するために「トロッケネ シュミッツ (辛口のシュミッツ)」と呼ぶようになり、この通称が現在のワイングートの名前になりました。

熟成のポテンシャルを秘めたワインが ようやくその真価を発揮し始めた状態

ハルガルテナー ヘンデルベルク

シュペートブルグンダー トロッケン 2019

【70 本限り】

Hallgartener Hendelberg Spätburgunder Trocken

ヘンデルベルクの平均樹齢 30 年の葡萄を使用した上級品です。畑には、粒が小さく詰まっているブルゴーニュのクローンが植えられています。通常より 1~2 週間遅く摘み取り、集約感を出します。除梗は手作業で行います。熟成にはバリックの新樽 (30~50%) を使用し、25 ヶ月熟成させています。スタンダードクラス (KA-516) よりも力強いスタイルに仕上がっていますが、色がより濃くなり、香りにチェリーがしっかり出てきています。酸はありますが、よりコクのある味わいです。生産量は少なく、1,000~1,500 本ほどです。

リッチでアロマからも粘性を感じさせる。ホワイトペッパー、アルコールの中にわずかにグリセリンの甘さ、熟したチェリー、酸の骨格はまだしっかりしているが、樽の風味と一緒に熟成によってワインにうまく溶け込んでいる印象。まだ少し新鮮で華やかな余韻が、このワインの熟成能力を物語っている。(2026.7.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：バリックで 25 ヶ月 認証：ユーロリーフ



品番：KA-420/JAN：4935919194204/容量：750ml



¥7,480 (本体価格¥6,800)

浅井のおすすめポイント

酸と樽の風味がうまく溶け込んできた印象、これこそ稲葉熟成の本領発揮ワイン

Prinz

プリンツ (ドイツ・ラインガウ)

1970 年生まれの前田 プリンツは、1991 年に趣味でワイン造りを始めてからわずか数年の間に、ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物として知られるようになりました。1995 年、シュタインベルガーで名を馳せたクロスター エーバーバッハ醸造所での勤務を開始すると、かつての名声を失いつつあった、当時のワインのスタイルを変更するよう助言しました。ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ (発酵前のブドウ果汁) を加える手法ではなく、シュタインベルガーが持つ特別な土壌の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。この功績が認められた前田は、2002 年にケラーマイスター (醸造責任者) に就任したものの、2004 年 9 月に醸造所を退社。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。

