

Rheinhessen ラインヘッセン地域

Jean Buscher

ジャン・ブシャー

1844年から脈々と受け継がれている醸造所。
赤の甘口ワインを得意とし、世界中にファンを抱えている。
特に眠り姫シリーズは、きれいな見た目と味わいで大好評！



| | | | | | |
|--|---|----------------|--------------------------------|---------------|--|
| | 2263 ムスカテラーディーブ | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>2015 Muskatellerdieb</i> | | ¥2,800 | ¥3,080 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ムスカテラー | | |
| | JAN: 4 250388 900157 | 750ml/12本入り | Alc:11.0% 残糖:0.4g/l 酸:5.1g/l | | |
| ぶどうの新芽を鹿が食べて、収量が落ちてしまったことで、逆においしいワインができた！というエピソードから生まれたワイン、その名も「ムスカテラー泥棒！」。マスカットのような青い香り、ドライで爽やかなワイン。 | | | | | |
| | 2243 ジャン・ブシャー ドルンフェルダー | 赤・甘口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>2017 Jean Buscher Dornfelder</i> | | ¥2,200 | ¥2,420 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ドルンフェルダー | | |
| | JAN: 4 250388 946131 | 750ml/12本入り | Alc:10.8% 残糖:30.9g/l 酸:8.0g/l | | |
| 濃い紫色で、ベリーやぶどうそのままを思わせるジューシーな果実味を持つ、渋みの全くない赤の甘口ワイン。甘口といって侮るなかれ、バランスよく冷やしてスイスイ飲めちゃう魅力のあるワイン。 | | | | | |
| | 2370 ドルンレースヒェン [眠り姫] 赤 | 赤・甘口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>NV DornRöschen Rot</i> | | ¥3,500 | ¥3,850 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ドルンフェルダー、ローゼンムスカテラー | | |
| | JAN: 4 250388 900669 | 750ml/12本入り | Alc:10.9% 残糖:28.9g/l 酸:6.4g/l | | |
| ドルンフェルダーと、赤の甘口用の希少品種、ローゼンムスカテラーをブレンド。それぞれのぶどうの名前を合体させ、「～ちゃん」にあたるchenをつけることで、「眠り姫」を表している。上品な赤の甘口上級クラス。豪華なプリント瓶。 | | | | | |
| | 2356 ドルンレースヒェン [眠り姫] 白 | 白・甘口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>NV DornRöschen Weiss</i> | | ¥3,500 | ¥3,850 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ムスカテラー、ゲヴェルトツトラミナー | | |
| | JAN: 4 250388 900652 | 750ml/12本入り | Alc:10.8% 残糖:32.8g/l 酸:6.2g/l | | |
| 特に香りの華やかなアロマティック系2品種をブレンド。それぞれのぶどうの香りが喧嘩することなくうまく調和し、独特の華やかさを持つワインに昇華されている。豪華なプリント瓶。 | | | | | |
| | 2860 ドルンレースヒェン [眠り姫] 赤 ゼクト | 赤泡・甘口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>NV DornRöschen Rot Sekt</i> | | ¥3,600 | ¥3,960 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ドルンフェルダー、ローゼンムスカテラー | | |
| | JAN: 4 250388 900676 | 750ml/12本入り | Alc:12.3% 残糖:47.7g/l 酸:5.3g/l | | |
| 眠り姫のスパークリング。色はスティルに比べて若干淡めではあるが、独特のチャーミングで甘みは健在。十分甘みはあるが、爽やかな泡のおかげで上品に飲める。 | | | | | |
| | 6104 ドルンレースヒェン リキュール [眠り姫] 200ml | 赤・リキュール | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>NV DornRöschen LKIÖR</i> | | ¥3,000 | ¥3,300 | |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ジャン・ブシャー | 品種:ドルンフェルダー、ローゼンムスカテラー | | |
| | JAN: 4 250388 900652 | 200ml/12本入り | Alc:20.0% 残糖:230.1g/l 酸:5.1g/l | | |
| ドルンレースヒェンの赤に、ブランデーを足して造られたリキュール。コルクを開けた途端に華やかに香るラズベリーのようなアロマ、思わず頬がほころぶ甘み。 | | | | | |

Abthof

アプトホフ

アプトホフとは修道院の寄宿舎の意。100年以上に渡って家族経営の醸造所を営むハーンハイムのコッホ家。この村がシトー派の僧侶と密接なかかわりを持つことから、醸造所名とロゴにシトー派の僧侶の像を使用しています。

また、ユリアン・フーバーさんのお姉さんが嫁入りしたワイナリーでもあります。



| | | | | | |
|--|---|--|-------------------------------|---------------|---------------|
| | 2133 | アウフタクト ソラリス | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2015 Auftakt Solaris</i> | | | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:ソラリス | | |
| | JAN: 4 280000 395320 | 750ml/12本入り | Alc:13.5% 残糖:4.0g/l 酸:6.1g/l | | |
| Piwi品種(カビ菌耐性品種)。メルツリング×GM6493の交配。ミントやハーブを思わせる香りと爽やかな果実味を持つ。交配品種の中では余韻の長い、きれいなワイン。 | | | | | |
| | 2132 | アウフタクト ソヴィーニャ・グリ | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2015 Auftakt Souvignier Gris</i> | | | ¥2,500 | ¥2,750 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:ソヴィーニャ・グリ | | |
| | JAN: 4 280000 395221 | 750ml/12本入り | Alc:13.5% 残糖:1.2g/l 酸:5.7g/l | | |
| Piwi品種(カビ菌耐性品種)。カベルネソーヴィニヨン×プロナーの交配。花のような香りにスパイス感を感じる、爽やかな辛口ワイン。 | | | | | |
| | 2429 | ハーンハイマー クノプフ リースリング カビネット ファインヘルブ | 白・やや辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2015 Hahnheimer Knopf Riesling Kabinett feinherb</i> | | | ¥2,300 | ¥2,530 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:リースリング | | |
| | JAN: 4 280000 395269 | 750ml/12本入り | Alc:11.5% 残糖:16.3g/l 酸:7.2g/l | | |
| 少しだけ甘みを残したやや辛口。爽やかで気取らず、良い意味で緊張感を感じずにスイスイ飲めてしまう、デイリーなリースリングワイン。 | | | | | |
| | 2134 | アウフタクト ムスカリス ファインフルティヒ | 白・甘口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2016 Auftakt Muscaris feinfruchtig</i> | | | ¥2,600 | ¥2,860 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:ムスカリス | | |
| | JAN: 4 280000 395238 | 750ml/12本入り | Alc:12.4% 残糖:66.6g/l 酸:7.5g/l | | |
| Piwi品種(カビ菌耐性品種)。ソラリス×ムスカテラーの交配。片親がムスカテラーなだけあり、華やかなマスカット香が特徴。数値以上に甘みを感じるフルティなデザートワイン。 | | | | | |
| | 2131 | アウフタクト モナーハ | 赤 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2015 Auftakt Monarch</i> | | | ¥2,800 | ¥3,080 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:モナーハ | | |
| | JAN: 4 280000 395429 | 750ml/12本入り | Alc:13.1% 残糖:4.6g/l 酸:5.7g/l | | |
| Piwi品種(カビ菌耐性品種)。(メルツリング×(ツァリヤ×ムスカトアウトネル))×ドンフェルダーの交配。青みがかった果実味と、優しいタンニンの赤ワイン。 | | | | | |
| | 2136 | アウスツァイト ロートワイン キュヴェ | 赤 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2015 Auszweit Rotwein Cuvée</i> | | | ¥3,500 | ¥3,850 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:アプトホフ | 品種:アコロン、モナーハ、St.ロレンツ | | |
| | JAN: 4 280000 395405 | 750ml/12本入り | Alc:13.5% 残糖:3.2g/l 酸:5.4g/l | | |
| 地ぶどうや交配品種をバランスよくブレンド、樽で熟成。スパイシーでタンニンはやや強め。少しずつ熟成感が出てきており、なめらかな味わいに。 | | | | | |

Weinkellerei Deutsch GmbH.

ワインケラーライドイッチェ ゲーエムベーハー

アプトホフ醸造所が買い付けぶどうで造る、リーズナブルなワインシリーズ。

| | | | | | |
|--|---|--------------------------------|-------------------------------|---------------|---------------|
| | 2762 | ブラン・ド・ノワール アイスワイン 375ml | 極甘口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2016 Blanc de Noir Eiswein 375ml</i> | | | ¥3,300 | ¥3,630 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ワインケラーライ ドイッチェ GmbH | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール) | | |
| | JAN: 4 280000 395016 | 375ml/12本入り | Alc:9.0% 残糖:150.6g/l 酸:8.5g/l | | |
| ピノ・ノワールを使用した白のアイスワイン。黒ぶどう由来の少し濃いめの色調で、果実味も独特。濃厚すぎず適度な甘みの、コストパフォーマンス抜群のデザートワイン。 | | | | | |

Raumland

ラウムラント

1990年創立のゼクト専門の醸造所。
 こだわりの畑のぶどうを使用したスパークリングワインは毎年ゴーミヨ誌の
 ゼクト賞を総なめにしていきます。また、有名生産者のゼクトの瓶詰も
 一手に引き受けている、まさにドイツゼクトの帝王です。



| | | | | |
|--|--|--------------|---------------------------------|----------------|
| | 2863 キュヴェ マリア・ルイズ ゼクト ブリュット | 白泡・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2013 Cuvée Marie-Luise Sekt brut</i> | | ¥6,500 | ¥7,150 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ラウムラント | 品種:ピノ・ノワール | |
| | JAN: 4 260161 640026 | 750ml/12本入り | Alc:12.3% 残糖:4.0g/l 酸:8.0g/l | |
| 瓶内二次発酵、4年以上熟成。娘の名前を入れた、ブランドノワールゼクトのベーシッククラス。畑にも製法にもとことんこだわった、ハイレベルなスパークリングワイン。 | | | | |
| | 2865 ピノ プレステージ ブランド・ノワール ゼクト ブリュット | 白泡・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2010 Pinot Prestige Blanc de noir Sekt brut</i> | | ¥8,500 | ¥9,350 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ラウムラント | 品種:ピノ・ノワール | |
| | JAN: 4 260161 640354 | 750ml/12本入り | Alc:12.0% 残糖:5.9g/l 酸:7.2g/l | |
| 瓶内二次発酵、7年以上熟成。ブランドノワールゼクトの上級クラス。力強さとエレガンスを兼ね備えた、高級シャンパーニュと肩を並べる味わい。醸造所隣接の石灰岩土壌のピノを使用。ドサージュはしていません。 | | | | |
| | 2867 モン ローゼ ゼクト ブリュット | 白泡・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2001 Mont Rose Sekt brut</i> | | ¥32,000 | ¥35,200 |
| | 生産地:ラインヘッセン | 生産者:ラウムラント | 品種:ピノ・ノワール60%、シャルドネ35%、ピノ・ムニエ5% | |
| | JAN: 4 260161 758675 | 750ml/12本入り | Alc:12.5% 残糖:3.4g/l 酸:6.9g/l | |
| 瓶内二次発酵、2012年7月に瓶詰め。10年以上の瓶内熟成。ノドサージュ。奥さんの名前をもじってつけられたワイン名。2012年ゴーミヨ最優秀ゼクト賞受賞。年産千本。 | | | | |