

# Pfalz フォルトツ地域

## Friedrich Becker

フリードリッヒ・ベッカー

### ピノ・ノワール




ベッカー醸造所の最も得意とするピノ・ノワールシリーズ。

すべてにおいて、無濾過無清澄、樽のニュアンスを控えめに仕上げ、石灰岩土壌のミネラルが余韻にしっかりと残る。エレガント系ピノ・ノワールの見本のような赤ワイン。

|  |  |                   |                                 |         |  |
|--|--|-------------------|---------------------------------|---------|--|
|                           | <b>2176</b> ベッカー シュペートブルグンダー 375ml     | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2015 Becker Spätburgunder 375ml</i> |                   | ¥1,900                          | ¥2,052  |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 946661 371768                   | 375ml/12本入り       | Alc: 13.3% 残糖: 0.3g/l 酸: 6.0g/l |         |  |
| 80%を大樽、20%を小樽で熟成。無濾過無清澄。ピノ・ノワールシリーズのベーシッククラス。チャーミングで華やか、軽快でありながら、品種の色気がしっかり感じられる、余韻の長いワイン。                 |  |                   |                                 |         |  |
|                           | <b>2318</b> ベッカー シュペートブルグンダー           | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 Becker Spätburgunder</i>       |                   | ¥3,300                          | ¥3,564  |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 260059 993302                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.3% 残糖: 0.4g/l 酸: 5.7g/l |         |  |
| 80%を大樽、20%を小樽で熟成。無濾過無清澄。ピノ・ノワールシリーズのベーシッククラス。チャーミングで華やか、軽快でありながら、品種の色気がしっかり感じられる、余韻の長いワイン。                 |  |                   |                                 |         |  |
|                          | <b>2355</b> ドッペルシュトゥック シュペートブルグンダー     | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 Doppelstück Spätburgunder</i>  |                   | ¥3,300                          | ¥3,564  |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 946661 773555                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.4% 残糖: 0.1g/l 酸: 5.4g/l |         |  |
| ドッペルシュトゥック=2400Lの大樽で熟成させた、原点復帰&復刻エチケットのワイン。ピノ・ノワールのシリーズでもっともライトでエレガントなタイプ。2016年JALビジネスクラス搭載ワイン。            |  |                   |                                 |         |  |
|                         | <b>2319</b> ピノ・ノワール [B]                | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 Pinot Noir [B]</i>             |                   | ¥5,000                          | ¥5,400  |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 260059 993333                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.4% 残糖: 0.4g/l 酸: 5.8g/l |         |  |
| ワンランク上のベーシッククラス。[B]は「Becker Basis Barrel」の頭文字から。小樽での熟成、無濾過無清澄。甘みを感じるほどの果実味だが、ボディはしなやかで上質な酸。                |  |                   |                                 |         |  |
|                         | <b>2390</b> [シュヴァイゲナー] ピノ・ノワール         | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 [Schweigener] Pinot Noir</i>   |                   | ¥6,500                          | ¥7,020  |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 260059 994125                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.7% 残糖: 0.3g/l 酸: 6.1g/l |         |  |
| シュヴァイゲン村の樹齢25年~40年のぶどうのみで造られた、ヴィラージュクラスにあたるワイン。小樽での熟成、無濾過無清澄。力強くまろやかで、ベーシッククラスに比べてより凝縮感のある味わい。             |  |                   |                                 |         |  |
|                         | <b>2272</b> [シュタインヴィンガート] ピノ・ノワール      | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 [Steinwingert] Pinot Noir</i>  |                   | ¥10,000                         | ¥10,800 |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 946661 762726                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.6% 残糖: 0.3g/l 酸: 5.6g/l |         |  |
| アルザス領の南向け緩斜面の畑のぶどうを使用した、ブルミエクリュクラスにあたるワイン。小樽での熟成。無濾過無清澄。土壌の味わいが顕著に表れ、余韻の長い味わい。                             |  |                   |                                 |         |  |
|                         | <b>2207</b> [ザンクト・パウル] ピノ・ノワール         | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2014 [St. Paul] Pinot Noir</i>      |                   | ¥15,000                         | ¥16,200 |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 260059 990462                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.3% 残糖: 0.2g/l 酸: 5.6g/l |         |  |
| 100%アルザス領のお城シャトーザンクトパウルの西隣にある、ベッカー家がーから開墾した特級畑。小樽熟成、無濾過無清澄。カマーベルクに比べて表土が薄く、石灰質土壌のニュアンスが色濃くでた、ミネラリーな味わい。    |  |                   |                                 |         |  |
|                         | <b>2342</b> [カマーベルク] ピノ・ノワール           | <b>赤</b>          | 参考価格                            | 税込価格    |  |
|  | <i>2012 [Kammerberg] Pinot Noir</i>    |                   | ¥17,000                         | ¥18,360 |  |
|  | 生産地: フォルトツ                             | 生産者: フリードリッヒ・ベッカー | 品種: シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)       |         |  |
|  | JAN: 4 946661 773425                   | 750ml/12本入り       | Alc: 13.9% 残糖: 0.3g/l 酸: 5.7g/l |         |  |
| 100%アルザス領にある、1967年に南フォルトツで戦後初めてピノノワールが植えられた特級畑。小樽熟成、無濾過無清澄。ザンクトパウルに比べて高樹齢で、表土がある。果実味、タンニンがしっかりと表れた、力強い味わい。 |  |                   |                                 |         |  |

|  |  |                  |                              |         |
|--|--|------------------|------------------------------|---------|
|                                        | <b>2103</b> [ハイデンライヒ] ピノ・ノワール              | <b>赤</b>         | 参考価格                         | 税込価格    |
|  | 2014 [HEYDENREICH] Pinot Noir              |                  | ¥30,000                      | ¥32,400 |
|  | 生産地:ファルツ                                   | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |         |
|  | JAN: 4 946661 781031                       | 750ml/12本入り      | Alc:13.3% 残糖:0.1g/l 酸:5.5g/l |         |
| ベッカー親子しか入れない、特級畑ザンクトパウルの中にある、斜度がきつく、より表土が薄い特別区画。小樽熟成、無濾過無清澄。ホームページやワインガイドなどで紹介されている、表向きのトップキュヴェ。                       |  |                  |                              |         |
|                                       | <b>2147</b> [オマージュ] ピノ・ノワール                | <b>赤</b>         | 参考価格                         | 税込価格    |
|  | 2013 [Homage] Pinot Noir                   |                  | ¥56,000                      | ¥60,480 |
|  | 生産地:ファルツ                                   | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |         |
|  | JAN: 4 946661 751478                       | 750ml/12本入り      | Alc:13.4% 残糖:0.1g/l 酸:5.8g/l |         |
| ベッカーお父さんの亡くなった奥さんを偲んで良年のみ一番出来の良いぶどうから1樽だけ造られる、秘密のピノ・ノワール。毎回、どの区画からとれたぶどうを使用しているか、公表されない。                               |  |                  |                              |         |
|                                       | <b>2337</b> [ラ・ベル・ヴュー] ピノ・ノワール             | <b>赤</b>         | 参考価格                         | 税込価格    |
|  | 2014 La Belle Vue Pinot Noir [             |                  | ¥60,000                      | ¥64,800 |
|  | 生産地:ファルツ                                   | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |         |
|  | JAN: 4 946661 753373                       | 750ml/12本入り      | Alc:13.1% 残糖:0.3g/l 酸:5.4g/l |         |
| 新たに購入したアルザス領の特級畑。樹齢50年以上のゲヴェルトラミナーの古木を台木にしたピノ・ノワールを使用。小樽熟成、無濾過無清澄。南東向けの畑なので、夕方頃には日が陰り、より酸の残るエレガントな味わいに。                |  |                  |                              |         |
|                                       | <b>2353</b> ドッペルシュトゥック シュペートブルグンダー 1.500ml | <b>赤</b>         | 参考価格                         | 税込価格    |
|  | 2014 Doppelstück Spätburgunder 1.500ml     |                  | ¥8,000                       | ¥8,640  |
|  | 生産地:ファルツ                                   | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |         |
|  | JAN: 4 946661 153531                       | 1.500ml/6本入り     | Alc:14.0% 残糖:0.2g/l 酸:5.8g/l |         |
| ワンランク上のベーシッククラス。[B]は「Becker Basis Barrel」の頭文字から。小樽での熟成、無濾過無清澄。甘みを感じるほどの果実味だが、ボディはしなやかで上質な酸。2016年JALビジネスクラス搭載ワインのマグナム版。 |  |                  |                              |         |
|                                      | <b>2174</b> シュペートブルグンダー [B] 1.500ml        | <b>赤</b>         | 参考価格                         | 税込価格    |
|  | 2012 Spätburgunder [B] 1.500ml             |                  | ¥11,000                      | ¥11,880 |
|  | 生産地:ファルツ                                   | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |         |
|  | JAN: 4 946661 151742                       | 1.500ml/6本入り     | Alc:14.0% 残糖:0.2g/l 酸:5.9g/l |         |
| ワンランク上のベーシッククラス。[B]は「Becker Basis Barrel」の頭文字から。小樽での熟成、無濾過無清澄。甘みを感じるほどの果実味だが、ボディはしなやかで上質な酸。                            |  |                  |                              |         |

### その他のロゼ、赤ワイン

|  |                                  |                  |  |        |
|--|----------------------------------|------------------|--|--------|
|                       | <b>2269</b> ベッカー プティ ロゼ          | <b>ロゼ・辛口</b>     | 参考価格   | 税込価格   |
|  | 2017 Becker Petit Rosee          |                  | ¥2,600   | ¥2,808 |
|  | 生産地:ファルツ                         | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:ピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール20%、ホルトギンザ-10%他                  |        |
|  | JAN: 4 260059 990509             | 750ml/12本入り      | Alc:12.4% 残糖:4.5g/l 酸:7.4g/l                         |        |
| 毎年セバージュと味わいが変わる、ベッカーさんの自宅用気まぐれロゼワイン。ステンレスタンクでの熟成。フルーティだが芯があり、毎年しっかりバランスの取れた味わいで仕上げている。                   |                                  |                  |  |        |
|                       | <b>2361</b> ベッカー ポルトギーザー 1.000ml | <b>赤</b>         | 参考価格   | 税込価格   |
|  | 2015 Becker Portugieser 1.000ml  |                  | ¥2,800   | ¥3,024 |
|  | 生産地:ファルツ                         | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:ポルトギーザー   |        |
|  | JAN: 4 260059 990356             | 1.000ml/12本入り    | Alc:13.0% 残糖:0.1g/l 酸:5.0g/l                         |        |
| ポルトギーザーとしては珍しい、樹齢30年以上の古木のぶどうを使用。大樽での熟成。落ち着いた優しい味わいでありながら奥行きがあり、ピノ・ノワールのような要素も感じる。                       |                                  |                  |  |        |
|                       | <b>2315</b> ギョーム ロートワインキュヴェ      | <b>赤</b>         | 参考価格   | 税込価格   |
|  | 2014 [Guillaume] Rotwein cuvée   |                  | ¥3,000   | ¥3,240 |
|  | 生産地:ファルツ                         | 生産者:フリードリッヒ・ベッカー | 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン50%、トロンフェルター-25%、ホルトギンザ-15%、ピノ・ムニエ10% |        |
|  | JAN: 4 260059 990011             | 750ml/12本入り      | Alc:13.3% 残糖:0.9g/l 酸:6.7g/l                         |        |
| フランス領にこっそり植えているカベルネ・ソーヴィニヨンを主体に、複数品種をブレンド。18か月の小樽熟成。カベルネ由来のタンニンはあるが、渋みの少ない品種もブレンドしているおかげで、エレガントに仕上がっている。 |                                  |                  |  |        |



## 白ワイン

ピノ・ノワール同様、一貫して土地の味わいを大事にしている白ワインは透明感があり、細く長く残る余韻が特徴。どのワインもベッカーらしいエレガントな味わいに、品種の特徴もしっかり感じられます。一度飲むと、他の品種のワインも試したくなるラインナップです。

|   |  |                 |                              |         |  |
|---|--|-----------------|------------------------------|---------|--|
|    | <b>2175</b> ベッカー シャルドネ 375ml   | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2017 Becker Chardonnay</i>  |                 | ¥1,900                       | ¥2,052  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:シャルドネ                     |         |  |
|   | JAN: 4 946661 371751   | 375ml/12本入り     | Alc:12.2% 残糖:4.1g/l 酸:7.8g/l |         |  |
|   | ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。樽の要素はほとんど感じられず、フレッシュ&フルーティ、クリアーなミネラル感を感じるシャルドネ。  |                 |                              |         |  |
|    | <b>2329</b> ベッカー シャルドネ   | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2017 Becker Chardonnay</i>  |                 | ¥2,700                       | ¥2,916  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:シャルドネ                     |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990615   | 750ml/12本入り     | Alc:11.9% 残糖:2.7g/l 酸:6.8g/l |         |  |
|   | ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。樽の要素はほとんど感じられず、フレッシュ&フルーティ、クリアーなミネラル感を感じるシャルドネ。  |                 |                              |         |  |
|    | <b>2312</b> ベッカー ジルヴァーナー 1000ml  | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2017 Becker Silvaner trocken 1000ml</i>   |                 | ¥2,500                       | ¥2,700  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:ジルヴァーナー                   |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990028   | 1000ml/12本入り    | Alc:11.3% 残糖:5.0g/l 酸:7.7g/l |         |  |
|   | ファルツでは珍しいジルヴァーナーの古木を使用。ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。地元のレストラン用に造られているリッターボトル。落ち着いた優しい味わいで、ずっと飲んでいられる心地よい味わい。                                     |                 |                              |         |  |
|   | <b>2246</b> ベッカー リースリング ゲーツワイン   | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2016 Becker Riesling Gutswein</i>   |                 | ¥2,900                       | ¥3,132  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:リースリング                    |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990707   | 750ml/12本入り     | Alc:12.2% 残糖:5.3g/l 酸:9.1g/l |         |  |
|   | ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。ライムのような爽やかな果実味と、鋭利な酸。透明感のあるミネラル。モーゼルやラインガウのリースリングと一味違うリースリングワイン。   |                 |                              |         |  |
|  | <b>2204</b> [カルクメルゲル] グラウアーブルグンダー  | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2017 [Kalkmergel] Grauerburgunder</i>   |                 | ¥4,500                       | ¥4,860  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:グラウアーブルグンダー(ピノ・グリ)        |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990547   | 750ml/12本入り     | Alc:12.8% 残糖:3.5g/l 酸:8.1g/l |         |  |
|   | 泥石灰岩を意味するワイン名。7日間のスキンコンタクト後、オークの大樽で発酵熟成。長期スキンコンタクトにより、ピノ・グリの果皮の色がしっかりと出てロゼ色がかかった色合いだが、味わいはクリアーで酸もしっかりとしている。                            |                 |                              |         |  |
|  | <b>2236</b> [ムシェルカルク] リースリング   | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2015 Muschelkalk Riesling</i>   |                 | ¥5,000                       | ¥5,400  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:リースリング                    |         |  |
|   | JAN: 4 260059 991667   | 750ml/12本入り     | Alc:12.9% 残糖:3.1g/l 酸:8.5g/l |         |  |
|   | ワイン名のとおり、貝殻石灰岩(ムシェルカルク)が隆起した2つの畑の古木のぶどうを使用。大樽で熟成。土壌由来のミネラル感が十分に反映された、細く長い余韻が楽しめるリースリング。  |                 |                              |         |  |
|  | <b>2351</b> シャルドネ [ミネラル]   | 白・辛口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2016 Chardonnay "Mineral"</i>   |                 | ¥10,000                      | ¥10,800 |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:シャルドネ                     |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990264   | 750ml/12本入り     | Alc:13.6% 残糖:2.0g/l 酸:7.6g/l |         |  |
|   | 樹齢27年~34年。石灰質土壌で表土が粘土。手摘み収穫、選果も手で行っている。バリック新樽率100%で澱と主に熟成。新樽率100%にもかかわらず樽の風味が溶け込んだバランスの良い味わい。  |                 |                              |         |  |
|  | <b>2533</b> ゲヴェルツトラミナー シュペートレーゼ  | 白・甘口            | 参考価格                         | 税込価格    |  |
|   | <i>2016 Gewürztraminer Spätlese</i>  |                 | ¥4,300                       | ¥4,644  |  |
|   | 生産地:ファルツ   | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:ゲヴェルツトラミナー                |         |  |
|   | JAN: 4 260059 990066   | 750ml/12本入り     | Alc:9.3% 残糖:58.0g/l 酸:8.2g/l |         |  |
|   | アルザスの国境上の畑で、石灰質土壌。樹齢が35年。手摘みで収穫、選果も手で行っている。48時間スキンコンタクトをしたのちに破碎。6か月間酵母と共にステンレスタンクで熟成。ゲヴェルツトラミナーらしいバラ・ライチ・柑橘類・リンゴ・ややパッションフルーツの香りを持った甘口。 |                 |                              |         |  |

## ゼクト(スパークリング)


あくまでも「趣味」のシリーズと言い切るも、徹底したこだわりを見せるシリーズ。  
シャンパン製法、長期瓶内熟成で、シャンパーニュに引けを取らない味わい。

|   |   |                 |                              |               |
|---|---|-----------------|------------------------------|---------------|
|  | <b>2854</b> キュヴェ「サロメ」ゼクト ブリュット              | <b>白泡・辛口</b>    | 参考価格                         | 税込価格          |
|   | <i>NV Cuvée [Salome] Sekt brut</i>          |                 | <b>¥5,200</b>                | <b>¥5,616</b> |
|   | 生産地:ファルツ                                    | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:シャルドネ、ピノ・ブラン、オーセロワ        |               |
|   | JAN: 4 946661 768544                        | 750ml/12本入り     | Alc:12.3% 残糖:7.4g/l 酸:7.6g/l |               |
| 瓶内二次発酵、6年もの瓶内熟成。孫であるサロメちゃんが生まれた時に初めて造られたスパークリングワイン。抜群のキレと凝縮した旨みのバランスが素晴らしいゼクト。    |   |                 |                              |               |
|  | <b>2869</b> キュヴェ「サロメ」ゼクト ロゼ ブリュット           | <b>ロゼ泡・辛口</b>   | 参考価格                         | 税込価格          |
|   | <i>NV Cuvée [Salome] Rose Sekt brut</i>     |                 | <b>¥6,000</b>                | <b>¥6,480</b> |
|   | 生産地:ファルツ                                    | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:ピノ・ノワール                   |               |
|   | JAN: 4 260059 990295                        | 750ml/12本入り     | Alc:12.1% 残糖:4.3g/l 酸:7.2g/l |               |
| 瓶内二次発酵、8年もの瓶内熟成。孫であるサロメちゃんが生まれた時に初めて造られたスパークリングワイン。2010年のピノ・ノワールを100%使用。          |   |                 |                              |               |
|  | <b>2873</b> ピノ・ムニエ「レゼルヴェ」ゼクト ブリュット          | <b>白泡・辛口</b>    | 参考価格                         | 税込価格          |
|   | <i>2007 Pinot Meunier Reserve Sekt brut</i> |                 | <b>¥7,500</b>                | <b>¥8,100</b> |
|   | 生産地:ファルツ                                    | 生産者:フリードリヒ・ベッカー | 品種:ピノ・ムニエ                    |               |
|   | JAN: 4 260059 990097                        | 750ml/12本入り     | Alc:12.0% 残糖:5.7g/l 酸:6.5g/l |               |
| オークの大樽で熟成後、瓶内二次発酵、9年もの瓶内熟成。とんでもなく長い瓶熟期間を経て、円熟味、旨みが最大限に発揮された、贅沢な味わい。               |   |                 |                              |               |

## Klinen Fritz

### クライネン・フリッツ

ベッカーJr.、フリッツさんが、品質の高い果汁を買い取ってコストパフォーマンスを追求して造り上げるネゴシアンブランド。

|   |                                       |                |                              |               |
|---|---------------------------------------|----------------|------------------------------|---------------|
|            | <b>2763</b> ピノ・ブラン アイスワイン 375ml       | <b>極甘口</b>     | 参考価格                         | 税込価格          |
|   | <i>2016 Pinot Blanc Eiswein 375ml</i> |                | <b>¥3,800</b>                | <b>¥4,104</b> |
|   | 生産地:ファルツ                              | 生産者:クライネン・フリッツ | 品種:ヴァイサーブルグンダー(ピノ・ブラン)       |               |
|   | JAN: 4 946661 377630                  | 375ml/12本入り    | Alc:13.4% 残糖:0.1g/l 酸:5.8g/l |               |
| ベッカーさんが信頼する友人の生産者の果汁を買い付け瓶詰したアイスワイン。この価格帯でありながら品種の輪郭がしっかりと表れており、甘みとバランスがしっかりととれたシャープな酸が素晴らしい。 |                                       |                |                              |               |

## Kranz

### 克蘭ツ

安酒のイメージが定着していた南ファルツで、いち早く品質重視のワインに注かし、各媒体で話題になった生産者。フォーマル過ぎず、優しい味わいのワインに定評がある。猿のマークはイルベスハイム村のマスコット。



|  |   |               |                                  |               |
|--|---|---------------|----------------------------------|---------------|
|       | <b>2253</b> クランツ キュヴェ ロート 1.000ml             | <b>赤</b>      | 参考価格                             | 税込価格          |
|  | <i>2013 Kranz Cuvee Rot 1000ml</i>            |               | <b>¥2,500</b>                    | <b>¥2,700</b> |
|  | 生産地:ファルツ                                      | 生産者:克蘭ツ       | 品種:ドゥンケルフェルター、ドゥルンフェルター、ホルトキサー-他 |               |
|  | JAN: 4 260089 634107                          | 1.000ml/12本入り | Alc:13.7% 残糖:0.2g/l 酸:4.8g/l     |               |
| 3つの地ぶどうをバランスよくブレンド。渋みの少ない優しい品種を使用し、フルーティで柔らかな味わいに仕上げている。甘みはないものの、スイスイ飲めてしまうリッターボトルの赤ワイン。 |   |               |                                  |               |
|       | <b>2264</b> クランツ リースリング ハルプトロッケン 1.000ml      | <b>白・やや辛口</b> | 参考価格                             | 税込価格          |
|  | <i>2015 Kranz Riesling halbtrocken 1000ml</i> |               | <b>¥2,600</b>                    | <b>¥2,808</b> |
|  | 生産地:ファルツ                                      | 生産者:克蘭ツ       | 品種:リースリング                        |               |
|  | JAN: 4 260089 635807                          | 1.000ml/12本入り | Alc:11.5% 残糖:17.6g/l 酸:8.5g/l    |               |
| 青りんごや柑橘類を思わせる、とびきりフルーティな果実味と、香りからも感じる豊富なミネラル。良い意味で肩の力が抜けた、気軽に少し甘みを残したリッターボトルのリースリング。     |   |               |                                  |               |



# Villa Wolf

## ヴィラ・ヴォルフ

モーゼルのカリスマ、ドクターローゼンがファルツに所有するワイナリー。  
温暖なファルツだからこそ作れる、ピノ系品種や赤ワインに注力。  
ベーシッククラス、畑名入りクラスとも、リーズナブルで品質も高く、  
ピノ・ノワールやピノ・グリはコストパフォーマンスに優れたワインに送られる賞を  
何度も受賞しています。



|   |  |              |               |               |
|---|--|--------------|---------------|---------------|
|   | <b>2256</b> ヴィラ・ヴォルフ シュペートブルグンダー ロゼ                            | <b>ロゼ・辛口</b> | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2016 Villa Wolf Spätburgunder Rose</i>                      |              | <b>¥2,200</b> | <b>¥2,376</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)                  |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 171839 750ml/12本入り Alc:11.6% 残糖:10.4g/l 酸:7.0g/l |              |               |               |
| 低温浸漬で少しだけ色付けした後、直接圧搾法にてプレス。淡い色合いで、ピュアで爽やか、非常にきれいにまとまっている、現地で大人気のロゼワイン。                                  |  |              |               |               |
|   | <b>2292</b> ヴィラ・ヴォルフ ドルンフェルダー                                  | <b>赤</b>     | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2016 Villa Wolf Dornfelder</i>                              |              | <b>¥2,200</b> | <b>¥2,376</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:ドルンフェルダー                              |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 271430 750ml/12本入り Alc:12.4% 残糖:4.6g/l 酸:5.7g/l  |              |               |               |
| 濃い紫色の色調ではあるものの、渋みはほとんどなく軽やか。ベリーやぶどうそのままの果実を思わせるフルーティで華やかな果実味。渋みの苦手な方でも楽しめる赤ワイン。                         |  |              |               |               |
|   | <b>2294</b> ヴィラ・ヴォルフ シュペートブルグンダー                               | <b>赤</b>     | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2017 Villa Wolf Spätburgunder</i>                           |              | <b>¥2,000</b> | <b>¥2,160</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)                  |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 171433 750ml/12本入り Alc:12.8% 残糖:3.8g/l 酸:4.9g/l  |              |               |               |
| 50%を大樽熟成、50%をステンレスタンクでの熟成。南ファルツ、森の麓の優良区画より収穫。この価格ながら、ピノ・ノワールの繊細さと色気を感じられる、チャーミングで華やか、コストパフォーマンス抜群の赤ワイン。 |  |              |               |               |
|   | <b>2239</b> ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ                                     | <b>白・辛口</b>  | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2018 Villa Wolf Pinot Gris</i>                              |              | <b>¥2,000</b> | <b>¥2,160</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:ピノ・グリ(グラウアーブルグンダー)                    |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 170139 750ml/12本入り Alc:12.6% 残糖:9.4g/l 酸:7.0g/l  |              |               |               |
| 厚みのある果実味を持つピノグリを、しっかりと酸の残るように仕上げた白ワイン。ドライタイプのワインではあるが、果実味豊かで優しい味わい。醸造所のベストセラー、看板ワインの一つ。                 |  |              |               |               |
|   | <b>2226</b> ヴァッヘンハイマー リースリング                                   | <b>白・辛口</b>  | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2015 Wachenheimer Riesling</i>                              |              | <b>¥2,800</b> | <b>¥3,024</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:リースリング                                |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 171174 750ml/12本入り Alc:12.4% 残糖:6.9g/l 酸:6.9g/l  |              |               |               |
| 砂岩とローム土壌のリースリングを使用、ステンレスタンクでの熟成。果実味豊か、フレッシュでアロマティック、心地よい酸を持つドライリースリング。                                  |  |              |               |               |
|   | <b>2223</b> フォルスター ペヒシュタイン リースリング                              | <b>白・辛口</b>  | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2013 Forster Pechstein Riesling</i>                         |              | <b>¥3,900</b> | <b>¥4,212</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:リースリング                                |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 171167 750ml/12本入り Alc:13.5% 残糖:7.6g/l 酸:6.7g/l  |              |               |               |
| ペヒシュタインは悲劇の石の意で、この畑の真っ黒な玄武岩土壌を表す。ステンレスタンクでの熟成。派手な果実味ではないが、まるやかでしっとりとした味わい。熟成により、より柔らかな味わいに。             |  |              |               |               |
|   | <b>2242</b> ヴァッヘンハイマー ベルツ リースリング                               | <b>白・辛口</b>  | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>2012 Wachenheimer Belz Riesling</i>                         |              | <b>¥4,000</b> | <b>¥4,320</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:リースリング                                |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 173130 750ml/12本入り Alc:13.0% 残糖:8.0g/l 酸:6.7g/l  |              |               |               |
| 醸造所に隣接した単独所有の畑の「ベルツ」。石灰岩、砂岩土壌のリースリングを使用。ステンレスタンクでの熟成。花のような香り、フレッシュな果実味と、シャープな果実味。余韻にしっかりミネラル感が残る。       |  |              |               |               |
|   | <b>2850</b> ヴィラ・ヴォルフ ゼクト ブリュット                                 | <b>白泡・辛口</b> | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>NV Villa Wolf Sekt brut</i>                                 |              | <b>¥2,000</b> | <b>¥2,160</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:リースリング、ピノ・ブラン、リヴァーナ他                  |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 178333 750ml/12本入り Alc:11.3% 残糖:11.9g/l 酸:5.1g/l |              |               |               |
| シャルマ方式。3つのフルーティなぶどうをブレンドした、フルーティでミネラリー、柔らかな飲み口のスパークリングワイン。辛口であるものの、品種由来の果実味がとてもやさしく心地よい。                |  |              |               |               |
|   | <b>2849</b> ヴィラ・ヴォルフ ゼクト (甘口)                                  | <b>白泡・甘口</b> | 参考価格          | 税込価格          |
|   | <i>NV Villa Wolf Sekt</i>                                      |              | <b>¥2,000</b> | <b>¥2,160</b> |
|   | 生産地:ファルツ 生産者:ヴィラ・ヴォルフ 品種:リースリング、ピノ・ブラン、リヴァーナ他                  |              |               |               |
|   | JAN: 4 022214 178234 750ml/12本入り Alc:10.8% 残糖:59.8g/l 酸:5.2g/l |              |               |               |



シャルマ方式。3つのフルーティなぶどうをブレンドした、フルーティでミネラリー、柔らかな飲み口のスパークリングワイン。しっかりと糖度の残して甘みを感じるが、上品でワインとしての旨みもしっかり感じる。

# Jürgen Leiner

ユルゲン・ライナー

南ファルツのイルベスハイム村に居を構える、ドイツのピオディナミ界を牽引する若手生産者。現当主、スヴェン・ライナー氏は、ドイツの中では早くからピオに注目し、クリーンでナチュラルなワイン造りを行ってきました。鮮やかな色合いのエチケットは若手の自然派生産者ならではの、エチケットの虫は畑の益虫を表しています。



|   |  |               |                              |        |
|---|--|---------------|------------------------------|--------|
|   | <b>2212</b> ヴァイサーブルグンダー 「ハンドヴェルク」              | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2015 Leiner Weisserburgunder [handwerk]</i> |               | ¥2,800                       | ¥3,024 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:ヴァイサーブルグンダー(ピノ・ブラン)       |        |
|   | JAN: 4 260090 051436                           | 750ml/12本入り   | Alc:12.3% 残糖:7.1g/l 酸:5.6g/l |        |
| 泥灰石灰岩、黄土、ローム土壌のピノ・ブランを使用。ステンレスタンクでの熟成。果実由来の甘みはあまり感じず、しっとりとしてミネラリー、自然な味わいの白ワイン。                          |  |               |                              |        |
|   | <b>2381</b> リースリング 「ハンドヴェルク」                   | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2016 Leiner Riesling [handwerk]</i>         |               | ¥3,000                       | ¥3,240 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:リースリング                    |        |
|   | JAN: 4 260090 051498                           | 750ml/12本入り   | Alc:11.3% 残糖:3.4g/l 酸:8.2g/l |        |
| 石灰岩土壌、カルミットの北向きで標高の高い斜面のリースリングを使用。ステンレスタンクでの熟成。柑橘系の果実味、硬質なミネラル、シャープな酸。土壌由来の味わいを鮮烈に感じるリースリング。            |  |               |                              |        |
|   | <b>2381</b> リースリング 「ハンドヴェルク」                   | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2017 Leiner Riesling [handwerk]</i>         |               | ¥2,900                       | ¥3,132 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:リースリング                    |        |
|   | JAN: 4 260090 051498                           | 750ml/12本入り   | Alc:12.0% 残糖:4.3g/l 酸:8.2g/l |        |
| 石灰岩土壌、カルミットの北向きで標高の高い斜面のリースリングを使用。ステンレスタンクでの熟成。柑橘系の果実味、硬質なミネラル、シャープな酸。土壌由来の味わいを鮮烈に感じるリースリング。            |  |               |                              |        |
|   | <b>2379</b> グラウアーブルグンダー 「ハンドヴェルク」              | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2016 Leiner Grauerburgunder [handwerk]</i>  |               | ¥3,000                       | ¥3,240 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:グラウアーブルグンダー(ピノ・グリ)        |        |
|   | JAN: 4 260090 051474                           | 750ml/12本入り   | Alc:12.7% 残糖:2.1g/l 酸:5.5g/l |        |
| 黄土、粘土などの重ための土壌にほんの少しの石灰岩の混じった区画のピノ・グリを使用。ステンレスタンクでの熟成。品種のキャラクターを感じる、まろやかな飲み口と果実味、上品な酸。温度が上がるにつれて旨みも広がる。 |  |               |                              |        |
|   | <b>2377</b> シュペートブルグンダー 「ハンドヴェルク」              | 赤             | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2015 Leiner Spätburgunder [handwerk]</i>    |               | ¥3,300                       | ¥3,564 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |        |
|   | JAN: 4 260090 051832                           | 750ml/12本入り   | Alc:12.7% 残糖:0.1g/l 酸:5.4g/l |        |
| ファルツの森の麓。標高の高い斜面の黄土、赤色砂岩土壌のピノ・ノワールを使用、何度か使用した大樽での熟成。淡い色合いで軽やかな飲み口だが、しっかりとした芯と旨みがあり、力強い味わいに仕上がっている。      |  |               |                              |        |
|   | <b>2295</b> ライナー ゲヴュルトツラミナー                    | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2015 Leiner Gewürztraminer</i>              |               | ¥4,300                       | ¥4,644 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:ゲヴュルトツラミナー                |        |
|   | JAN: 4 946661 772077                           | 750ml/12本入り   | Alc:13.4% 残糖:0.3g/l 酸:5.9g/l |        |
| 500Lのオークの古樽に20%のみ除梗したゲヴュルトツラミナーを房ごと入れての醸し発酵。SO2無添加、無濾過にて瓶詰め。ふくじょかでアロマティックな辛口ワイン。                        |  |               |                              |        |
|   | <b>2213</b> [カルミット] リースリング                     | 白・辛口          | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2013 [Kalmit] Riesling</i>                  |               | ¥5,500                       | ¥5,940 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:リースリング                    |        |
|   | JAN: 4 260090 051771                           | 750ml/12本入り   | Alc:12.4% 残糖:2.5g/l 酸:7.3g/l |        |
| 石灰岩土壌のリースリングを使用。オークの大樽での熟成。無濾過無清澄。醸造所の所有する畑の中で最も石灰のニュアンスが強い特級畑。力強い果実味とミネラル分が感じられる。                      |  |               |                              |        |
|   | <b>2287</b> [カルミット] シュペートブルグンダー                | 赤             | 参考価格                         | 税込価格   |
|   | <i>2012 [Kalmit] Spätburgunder</i>             |               | ¥8,000                       | ¥8,640 |
|   | 生産地:ファルツ                                       | 生産者:ユルゲン・ライナー | 品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)      |        |
|   | JAN: 4 260090 051870                           | 750ml/12本入り   | Alc:13.7% 残糖:0.1g/l 酸:5.0g/l |        |
| 石灰岩土壌のピノ・ノワールを使用。小樽での熟成、無濾過無清澄。果実のトーンも強く、熟成によってなめらかで妖艶に変化しており、飲み頃に差し掛かっているワイン。                          |  |               |                              |        |

# Herrenberg-Honigsäckel

ヘレンベルク・ホーニッツェッケル

ファルツで品質にこだわりを持つ6人の生産者のみが集まる、少数精鋭の協同組合。生産の最注力品種はリースリングですが、ドイツでは珍しいぶどう品種も数多く生産しており、その可能性を模索しているチャレンジャー。リーズナブルで、温暖なファルツらしい柔らかな果実味のワインを得意としています。






|  |   |                      |                               |        |  |
|--|---|----------------------|-------------------------------|--------|--|
|  | <b>2469</b> ウングシュタイナー ヘレンベルク リースリング カビネットトロッケン              | <b>白・辛口</b>          | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2017 Ungsteiner Herrenberg Riesling Kabinett trocken</i> |                      | ¥1,800                        | ¥1,944 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:リースリング                     |        |  |
|  | JAN: 4 033615 100205  | 750ml/12本入り          | Alc:12.5% 残糖:5.9g/l 酸:7.8g/l  |        |  |
| ステンレスタンクでの熟成。ワイナリーの看板品種であり、ファルツの典型的なスタイルを目指して造られたリースリング。夏ミカンのような少し熟した厚みのある果実味と、爽やかな酸。モーゼルとは違ったニュアンスを持つ。      |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2378</b> カベルネ キュビン                                       | <b>赤</b>             | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2017 Cabernet Cubin</i>                                  |                      | ¥2,500                        | ¥2,700 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:カベルネ・キュビン                  |        |  |
|  | JAN: 4 033615 300438  | 750ml/12本入り          | Alc:12.7% 残糖:5.5g/l 酸:5.2g/l  |        |  |
| カベルネ・ソーヴィニヨンとレンベルガーの交配品種で、栽培量も多くない希少な品種。古樽での熟成。カベルネ由来のタンニンと、果実味をしっかり強調した造り。ドイツワインにはなかなか見られない、渋みがしっかりとしたタイプ。  |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2244</b> ファルツ ドルンフェルダー ハルプトロッケン                          | <b>赤・やや辛口</b>        | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2015 Pfalz Dornfelder halbtrocken</i>                    |                      | ¥1,800                        | ¥1,944 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:ドルンフェルダー                   |        |  |
|  | JAN: 4 033615 300322  | 750ml/12本入り          | Alc:11.6% 残糖:15.1g/l 酸:5.2g/l |        |  |
| ステンレスタンクでの熟成。もともと渋みの少ないぶどう品種を使用。ベリーや、ぶどうをかじったままのジューシーな果実味をそのまま感じられる、チャーミングで優しい味わいのワイン。                       |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2214</b> キュヴェ L ファインヘルブ                                  | <b>赤・やや辛口</b>        | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Cuvee L feinherb</i>                                  |                      | ¥1,900                        | ¥2,052 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:カベルネミス、カベルネトルサ、カベルネキュビン    |        |  |
|  | JAN: 4 033615 300360  | 750ml/12本入り          | Alc:12.3% 残糖:13.4g/l 酸:5.7g/l |        |  |
| カベルネ・ソーヴィニヨンとドイツ系品種を交配させて生まれた3品種をブレンドした、珍しいワイン。少しだけ甘みを残し、タンニンをほとんど抽出していないため、非常に果実味豊かでありながらも渋みがほとんど感じられないワイン。 |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2373</b> ファルツ ブランド・ノワール ファインヘルブ                          | <b>白・やや辛口</b>        | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2018 Pfalz Blanc de noir feinherb</i>                    |                      | ¥1,800                        | ¥1,944 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:シュペートブルゲンダー(ピノ・ノワール)       |        |  |
|  | JAN: 4 033615 273008  | 750ml/12本入り          | Alc:12.6% 残糖:20.6g/l 酸:5.9g/l |        |  |
| ピノ・ノワール100%で造られたやや辛口白ワイン。ステンレスタンクでの熟成。ほんの少し皮からの色素が出ており、オレンジがかった。黒ぶどう由来のチェリーのような果実味を持つ。                       |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2383</b> ファルツ バッフス                                       | <b>白・やや甘口</b>        | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2016 Pfalz Buechus</i>                                   |                      | ¥1,800                        | ¥1,944 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:バッフス                       |        |  |
|  | JAN: 4 033615 103626  | 750ml/12本入り          | Alc:10.3% 残糖:37.7g/l 酸:6.4g/l |        |  |
| ステンレスタンクでの熟成。マスカットや花の蜜のような優しい香り。甘みは強くないが、酸も強くないので、とても爽やかな果実味と甘みを感じることができる。                                   |   |                      |                               |        |  |
|  | <b>2357</b> キュヴェ "チャールストン"                                  | <b>白・甘口</b>          | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>2017 Cuvée Charleston</i>                                |                      | ¥2,300                        | ¥2,484 |  |
|  | 生産地:ファルツ  | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニッツェッケル | 品種:シヨレーベ                      |        |  |
|  | JAN: 4 033615 131001  | 750ml/12本入り          | Alc:9.3% 残糖:52.7g/l 酸:6.9g/l  |        |  |
| ステンレスタンクでの熟成。発酵の際に発生した二酸化炭素を少し多めに残して瓶詰めしているため、微発泡に。パイン飴や桃の缶詰のような、非常にわかりやすい甘みを感じることができる、甘口ワイン。                |   |                      |                               |        |  |




## ぶどうジュース

ワイン用ぶどう100%のジュース。ジュース内の糖分はすべてぶどうからくるもので、砂糖は入っていません。果汁はまず収穫後に殺菌され、無菌フィルターを通して圧力タンクで保存されます。その後、もう一度瓶詰めの際に殺菌されます。(殺菌の中心温度は85°Cで2分以上かけます)これにより、ジュースは瓶詰め後も無菌状態になります。

|  |   |                      |  |        |        |  |
|--|---|----------------------|--|--------|--------|--|
|   | <b>5001</b>                             | ファルツァー トラウベンザフト 赤    | <b>赤ジュース</b>   | 参考価格   | 税込価格   |  |
|  | <i>Pfalzer Traubensaft Rot</i>          |                      |  | ¥1,500 | ¥1,620 |  |
|  | 生産地:ファルツ                                | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニツヒゼッケル | 品種:ドルンフェルダ <sup>®</sup> 、レゲン <sup>®</sup> 、シュペ <sup>®</sup> トブルゲンダ <sup>®</sup>      |        |        |  |
|  | JAN: 4 033615 505017                    | 750ml/12本入り          | ワイン用黒ぶどうを3種類使用したジュース。ぶどうそのままの濃厚な味わいだが、甘みが後に残らず、非常に上品に仕上がっている。                        |        |        |  |
|   | <b>5002</b>                             | ファルツァー トラウベンザフト 白    | <b>白ジュース</b>   | 参考価格   | 税込価格   |  |
|  | <i>Pfalzer Traubensaft Weiss</i>        |                      |  | ¥1,500 | ¥1,620 |  |
|  | 生産地:ファルツ                                | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニツヒゼッケル | 品種:ミュラー・トウルガウ、ジルヴァアーナー、リースリング  |        |        |  |
|  | JAN: 4 033615 505000                    | 750ml/12本入り          | ワイン用白ぶどうを4種類使用したジュース。りんごの蜜のような味わいで、最後に酸も残るので、甘さがべったり残らず上品な味わい。                       |        |        |  |
|  | <b>5004</b>                             | セッコリーノ・ゼロ            | <b>白泡ジュース</b>  | 参考価格   | 税込価格   |  |
|  | <i>SECCOLINO ZERO Traubensaft Weiss</i> |                      |  | ¥2,000 | ¥2,160 |  |
|  | 生産地:ファルツ                                | 生産者:ヘレンベルグ・ホーニツヒゼッケル | 品種:ミュラー・トウルガウ、ケルナー、ジルヴァアーナー  |        |        |  |
|  | JAN: 4 033615 505031                    | 750ml/12本入り          | スパークリングジュース用に少し早めに収穫したぶどうを使用。りんごの蜜のような味わいで、濃厚だが炭酸がある分、爽やかに飲むことができる。スクルーキャップなので扱いやすい。 |        |        |  |


## Anselmann

アンゼルマン

|   |   |                        |                              |   |        |  |
|---|---|------------------------|------------------------------|---|--------|--|
|  | <b>2524</b>                               | アンゼルマン ジーガレーベ シュペートレーゼ | <b>白・甘口</b>                  | 参考価格  | 税込価格   |  |
|   | <i>2017 Anselmann Siegerrebe Spätlese</i> |                        |                              | ¥3,000  | ¥3,240 |  |
|   | 生産地:ファルツ                                  | 生産者:アンゼルマン             | 品種:ジーガレーベ                    |   |        |  |
|   | JAN: 4 023131 027759                      | 750ml/12本入り            | Alc:8.8% 残糖:80.8g/l 酸:6.1g/l | ゲヴェルツトラミナーと食用品種の交配で、親品種ゆずりの華やかなライチのような香りが非常に個性的。十分な甘みとみずみずしさを持つ甘口ワイン。 |        |  |


## Georg Naegele

ゲオルグ・ネーゲレ

|   |                                    |                 |                              |  |        |  |
|---|------------------------------------|-----------------|------------------------------|--|--------|--|
|  | <b>2290</b>                        | ネーゲレ ゲヴェルツトラミナー | <b>白・辛口</b>                  | 参考価格   | 税込価格   |  |
|   | <i>2018 Naegele Gewürztraminer</i> |                 |                              | ¥2,800   | ¥3,024 |  |
|   | 生産地:ファルツ                           | 生産者:ゲオルグ・ネーゲレ   | 品種:ゲヴェルツトラミナー                |  |        |  |
|   | JAN: 4 250114 800973               | 750ml/12本入り     | Alc:12.4% 残糖:8.2g/l 酸:5.5g/l | ステンレスタンクでの熟成。品種由来の華やかな香りそのままに、食中に合わせやすい上品な辛口に仕上げているタイプのゲヴェルツトラミナー。 |        |  |

## Darting

ダルティンゲ

|   |   |   |                               |        |        |  |
|---|---|---|-------------------------------|--------|--------|--|
|  | <b>2748</b>   | デュルクハイマー ノンネンガルテンリースラーナー ベーレンアウスレーゼ 500ml | <b>極甘口</b>                    | 参考価格   | 税込価格   |  |
|   | <i>2015 Dürkheimer Nonnengarten Rieslaner Beerenauslese 500ml</i> |   |                               | ¥5,500 | ¥5,940 |  |
|   | 生産地:ファルツ  | 生産者:ダルティンゲ                                | 品種:リースラーナー                    |        |        |  |
|   | JAN: 4 946661 527486  | 500ml/12本入り                               | Alc:8.7% 残糖:151.4g/l 酸:9.2g/l |        |        |  |





リースリングとシルヴァナーの交配品種である、酸がかなりしっかり残るタイプのリースラーナーを使用した貴腐ワイン。トロっとした甘みと酸のバランスがとれたデザートワイン。

# Sektkellerei Deidesheim

ゼクトケラーライ ダイデスハイム

|  |  |                      |                               |        |  |
|--|--|----------------------|-------------------------------|--------|--|
|  | <b>2808</b> プリヴァート・キュヴェ ゼクト プリュット 200ml  | <b>白泡・辛口</b>         | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Privat-Cuvee Sekt brut 200ml</i>   |                      | ¥900                          | ¥972   |  |
|  | 生産地:ファルツ   | 生産者:ゼクトケラーライ・ダイデスハイム | 品種:ミューラ・トルガウ、シルヴァナー他          |        |  |
|  | JAN: 4 946661 218087   | 200ml/24本入り          | Alc:12.5% 残糖:13.0g/l 酸:6.4g/l |        |  |
|  | フルーティなぶどうを使用しているため、辛口といえども優しいアタック。スクリューキャップの飲みきりサイズのスパークリングワイン。シャルマ方式。                               |                      |                               |        |  |
|  | <b>2807</b> ダイデスハイム リースリング ゼクト トロツケン 200ml   | <b>白泡・やや辛口</b>       | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Deidesheim Riesling Sekt trocken 200ml</i>   |                      | ¥900                          | ¥972   |  |
|  | 生産地:ファルツ   | 生産者:ゼクトケラーライ・ダイデスハイム | 品種:リースリング                     |        |  |
|  | JAN: 4 946661 219077   | 200ml/12本入り          | Alc:12.3% 残糖:26.5g/l 酸:8.1g/l |        |  |
|  | リースリングを単一使用。香りも味わいもリースリングの個性がしっかり表れており、温暖なファルツらしい柔らかな果実味を味わうことができる、とても飲みやすいタイプの中辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。 |                      |                               |        |  |
|  | <b>2841</b> ダイデスハイム リースリング ゼクト ハルプトロツケン 375ml  | <b>白泡・やや甘口</b>       | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Deidesheim Riesling Sekt halbtrocken 375ml</i>   |                      | ¥1,700                        | ¥1,836 |  |
|  | 生産地:ファルツ   | 生産者:ゼクトケラーライ・ダイデスハイム | 品種:リースリング                     |        |  |
|  | JAN: 4 946661 378415   | 375ml/12本入り          | Alc:12.5% 残糖:42.1g/l 酸:8.1g/l |        |  |
|  | リースリングを単一使用。香りも味わいもリースリングの個性がしっかり表れており、温暖なファルツらしい柔らかな果実味を味わうことができる、とても飲みやすいタイプの中辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。 |                      |                               |        |  |
|  | <b>2857</b> ダイデスハイム リースリング ゼクト プリュット   | <b>白泡・辛口</b>         | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Deidesheim Riesling Sekt brut</i>  |                      | ¥2,500                        | ¥2,700 |  |
|  | 生産地:ファルツ   | 生産者:ゼクトケラーライ・ダイデスハイム | 品種:リースリング                     |        |  |
|  | JAN: 4 946661 768575   | 750ml/12本入り          | Alc:12.5% 残糖:13.6g/l 酸:8.1g/l |        |  |
|  | リースリングを単一使用。香りも味わいもリースリングの個性がしっかり表れており、温暖なファルツらしい柔らかな果実味を味わうことができる、とても飲みやすいタイプの中辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。 |                      |                               |        |  |
|  | <b>2856</b> ダイデスハイム リースリング ゼクト ハルプトロツケン  | <b>白泡・やや甘口</b>       | 参考価格                          | 税込価格   |  |
|  | <i>NV Deidesheim Riesling Sekt halbtrocken</i>   |                      | ¥2,500                        | ¥2,700 |  |
|  | 生産地:ファルツ   | 生産者:ゼクトケラーライ・ダイデスハイム | 品種:リースリング                     |        |  |
|  | JAN: 4 946661 768569   | 750ml/12本入り          | Alc:12.5% 残糖:42.1g/l 酸:8.1g/l |        |  |
|  | リースリングを単一使用。香りも味わいもリースリングの個性がしっかり表れており、温暖なファルツらしい柔らかな果実味を味わうことができる、とても飲みやすいタイプの中辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。 |                      |                               |        |  |