


Mittelrhein ミッテルライン地域

Ratzenberger



ラッツェンベルガー

	2367 バッハラッハー シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2014 Bacharacher Spätburgunder</i>		¥4,000	¥4,400	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260015 645184	750ml/12本入り	Alc:12.9% 残糖:0.4g/l 酸:5.4g/l コルク		
ザンクトヨーストとヴォルフスヘーレの畑のピノを使用。水はけの良い粘板岩土壌のぶどうを使用しているため、まるやかというよりは引き締まっている。熟成感が出てきており、まさに飲み頃を迎えつつある赤。					
	2443 バッハラッハー 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>2017 Bacharacher Riesling Kabinett feinherb</i>		¥2,800	¥3,080	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 645313	750ml/12本入り	Alc:10.6% 残糖:13.0g/l 酸:8.2g/l コルク		
バッハラッハ村のぶどうを使用した、醸造所のベーシッククラス。少しだけ甘みを残した造りで、果実味が口いっぱい広がる、ほんの少し苦みを感じるまるやかなリースリング。					
	2224 シュロス フュルステンベルク リースリング ハルプトロッケン	白・ やや辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Schloss Fürstenberg Riesling halbtrocken</i>		¥3,100	¥3,410	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 645412	750ml/12本入り	Alc:11.6% 残糖:12.2g/l 酸:6.1g/l コルク		
2016年より所有した11世紀頃の城の隣にある樹齢60年のぶどうを使用した、新しいシリーズの白。高樹齢で粘板岩土壌に深く根を張っており、とてもミネラリーで柔らかく仕上がっている。					
	2304 バッハラッハー グラウアーブルグンダー	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2016 Bacharacher Grauerburgunder</i>		¥3,200	¥3,520	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:グラウアーブルグンダー(ピノ・グリ)		
	JAN: 4 260015 645139	750ml/12本入り	Alc:12.3% 残糖:1.5g/l 酸:5.2g/l コルク		
地元のレストラン用に、ほんの少量だけ生産しているピノ・グリ。熟度が高くなりすぎないよう、斜面の標高の高い部分にぶどうを植え、ゆっくり熟度を上げている。ドライでミネラリー、力強さはあるものの重くないタイプ。					
	2232 シュティーガー ザンクト・ヨースト リースリング ファインヘルブ	白・ やや辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2011 Steeger St.Jost Riesling feinherb</i>		¥4,200	¥4,620	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 645306	750ml/12本入り	Alc:10.7% 残糖:23.6g/l 酸:6.9g/l コルク		
秘蔵の蔵出しワイン。ライン川から一番離れ、深い森に面した寒暖差のある区画。凄まじい急斜面のリースリングを使用。熟成が進み、フレッシュだが香りも味わいもまさに今開き始めたタイミング。リースリングの真価が発揮されつつあるワイン。					
	2278 シュティーガー ザンクト・ヨースト リースリング [GG]	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2012 Steeger St.Jost Riesling G.G.</i>		¥7,500	¥8,250	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 946661 762788	750ml/12本入り	Alc:11.9% 残糖:9.3g/l 酸:7.8g/l コルク		
粘板岩がゴロゴロしている特級畑の高樹齢区画のぶどうを使用。熟成を経て、色合いも濃くなり、まるやかで沁み渡るような旨みが感じられるが、重くなくエレガントなので飲み疲れしない、得も言われぬバランス。					
	2321 カスパー R リースリング	白・甘口	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Casper R Riesling</i>		¥2,600	¥2,860	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 645627	750ml/12本入り	Alc:9.9% 残糖:26.1g/l 酸:8.2g/l コルク		
醸造所のラインナップで最も軽やかでフルーティなワイン。ほどよい甘みが残っており、口の中で旨みと溶け合うので、甘口ワインが苦手な方にもおすすめできるタイプのワイン。ステンレスタンクにて酵母とともに長期発酵・熟成。					
	2591 バッハラッハー ヴォルフスヘーレ リースリング シュペートレーゼ	白・甘口	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese</i>		¥4,300	¥4,730	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 645344	750ml/12本入り	Alc:8.0% 残糖:52.6g/l 酸:9.3g/l コルク		
バッハラッハ村のワインのラインナップの中でも粘板岩の風化が進み、少し厚みを持ったリースリングが収穫できる畑。圧倒的なポテンシャルを持ち、複雑味を感じるミネラル、十分な甘み。抜栓後の持ちも非常に良い。					
	2552 バッハラッハー ヴォルフスヘーレ リースリング シュペートレーゼ	白・甘口	参考価格	税込価格	
	<i>2003 Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese</i>		¥4,800	¥5,280	
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260015 642527	750ml/12本入り	Alc:9.3% 残糖:57.2g/l 酸:9.7g/l コルク		
樹齢55年の古木から25hl/haという極端な収量制限をし大樽で発酵して造られた甘口ワイン。温暖なヴィンテージの影響もあり、果実味はふくよかで、ミネラル感に富んだ凝縮感のある味わい。15年熟成したとは思えないほどのフレッシュな味わい。					

	2753	バッハラッハー クロスター フュルステンタール リースリング アイスワイン 375ml	極甘口	参考価格	税込価格
	<i>2002 Bacharacher Kloster Fürstental Riesling Eiswein 375ml</i>			¥30,000	¥33,000
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
	JAN: 4 946661 387530	375ml/12本入り	Alc:6.6% 残糖:309.0g/l 酸:18.2g/l	コルク	
	15年以上熟成させた、蔵出し熟成アイスワイン。色こそ少し濃いめだが、味わいは15年たったと思えないほどフレッシュ。地球温暖化の影響で近年収穫できていない、非常に希少かつ高品質な逸品。				

ゼクト(スパークリング)

瓶内二次発酵後、この価格では考えられないほどの長期瓶内熟成を実施。急斜面の地下のセラーでゆっくりと寝かされ、飲み頃になってからデゴルジュマン。クリーミーで贅沢なスパークリングです。

	2801	バッハラッハー リースリング ゼクト ブリュット	白泡・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2014 Bacharacher Riesling Sekt brut</i>			¥3,700	¥4,070
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:リースリング		
JAN: 4 260015 645498	750ml/12本入り	Alc:12.4% 残糖:6.9g/l 酸:7.2g/l	コルク		
瓶内二次発酵5年以上熟成。ゼクトとアイスワイン専用の標高の高い畑。すべて手で動瓶しており、ドサーージュには10年熟成したリースリングのアウトレーゼを使用。クリーミーで品種ならではの果実味を感じる柔らかな泡。					
	2812	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 blanc de noir Sekt brut</i>			¥4,000	¥4,400
	生産地:ミッテルライン	生産者:ラッツェンベルガー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
JAN: 4 260015 645689	750ml/12本入り	Alc:13.2% 残糖:8.6g/l 酸:7.1g/l	コルク		
瓶内二次発酵後、約100か月もの熟成。収量制限をしっかりと行ったピノ・ノワールを使用しているため、長期瓶内熟成にも関わらず酸化のニュアンスは全くなく、フレッシュでピノ・ノワールの味わいをしっかり感じることができる個性のある味わい。					