

Pfalz フアルツ地域

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。


	2176 ベッカー シュペートブルグンダー 375ml	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2015 Becker Spätburgunder 375ml</i>		¥1,900	¥2,090	
	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 371768	375ml/12本入り	Alc:13.3% 残糖:0.3g/l 酸:6.0g/l		スクリュエ
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。					
	2318 ベッカー シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2015 Becker Spätburgunder</i>		¥3,300	¥3,630	
	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 260059 993302	750ml/12本入り	Alc:13.4% 残糖:0.01g/l 酸:6.1g/l		スクリュエ
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。					
	2355 ドッペルシュトゥック シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2016 Doppelstück Spätburgunder</i>		¥3,300	¥3,630	
	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 260059 990431	750ml/12本入り	Alc:13.4% 残糖:0.1g/l 酸:5.7g/l		スクリュエ
ドッペルシュトゥック=2400Lの大樽で熟成させた、原点復帰のワイン。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。					
	2319 ピノ・ノワール [B]	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2014 Pinot Noir [B]</i>		¥5,000	¥5,500	
	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 260059 993333	750ml/12本入り	Alc:13.4% 残糖:0.4g/l 酸:5.8g/l		スクリュエ
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。					
	2390 [シュヴァイゲナー] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2014 [Schweigener] Pinot Noir</i>		¥6,500	¥7,150	
	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 260059 994125	750ml/12本入り	Alc:13.7% 残糖:0.3g/l 酸:6.1g/l		コルク
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。					
	2272 [シュタインヴィンガート] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2014 [Steinwingert] Pinot Noir</i>		¥10,000	¥11,000	
	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 762726	750ml/12本入り	Alc:13.6% 残糖:0.3g/l 酸:5.6g/l		コルク
アルザス領の南向け緩斜面の畑のぶどうを使用した、ブルミエル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。					
	2207 [ザンクト・パウル] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2014 [St.Paul] Pinot Noir</i>		¥15,000	¥16,500	
	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 260059 990462	750ml/12本入り	Alc:13.3% 残糖:0.2g/l 酸:5.6g/l		コルク
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て、ミネラリーな味わい。					
	2342 [カマーベルク] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2012 [Kammerberg] Pinot Noir</i>		¥17,000	¥18,700	
	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 773425	750ml/12本入り	Alc:13.9% 残糖:0.3g/l 酸:5.7g/l		コルク
100%アルザス領にある、1967年に南ファル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齡で、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。					

	2103 [ハイデンライヒ] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格
	2014 [HEYDENREICH] Pinot Noir		¥33,000	¥36,300
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・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	コルク
ベッカー親子しか入れない、特級畑ザン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。				
	2147 [オマージュ] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格
	2013 [Homage] Pinot Noir		¥56,000	¥61,600
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・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	コルク
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。				
	2337 [ラ・ベル・ヴュー] ピノ・ノワール	赤	参考価格	税込価格
	2014 [La Belle Vue] Pinot Noir		¥60,000	¥66,000
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・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	コルク
新たに購入したアルザス領の特級畑。樹齢50年以上のゲヴェルツ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。				
	2353 ドッペルシュトゥック シュペートブルグンダー 1.500ml	赤	参考価格	税込価格
	2014 Doppelstück Spätburgunder 1.500ml		¥8,000	¥8,800
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・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	スクリュー
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のマグナム版。				
	2174 シュペートブルグンダー [B] 1.500ml	赤	参考価格	税込価格
	2012 Spätburgunder [B] 1.500ml		¥11,000	¥12,100
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・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	スクリュー
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

	2269 ベッカー プティ ロゼ	ロゼ・辛口	参考価格	税込価格
	2018 Becker Petit Rose		¥2,600	¥2,860
	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80%、ピノ・ムニエ10%、ポルトギーザー5%、ドルンフェルダー5%	
	JAN: 4 260059 990509	750ml/12本入り	Alc:11.5% 残糖:7.8g/l 酸:7.6g/l	スクリュー
毎年セパ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。				
	2361 ベッカー ポルトギーザー 1.000ml	赤	参考価格	税込価格
	2016 Becker Portugiezer 1.000ml		¥2,800	¥3,080
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・ベッカー	品種:ポルトギーザー	
	JAN: 4 260059 990356	1.000ml/12本入り	Alc:11.1% 残糖:0.2g/l 酸:4.2g/l	スクリュー
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。				
	2315 ギョーム ロートワインキュヴェ	赤	参考価格	税込価格
	2015 [Guillaume] Rotwein cuvée		¥3,000	¥3,300
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・ベッカー	品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、ドルンフェルダー、ポルトギーザー	
	JAN: 4 260059 990011	750ml/12本入り	Alc:13.7% 残糖:5.4g/l 酸:6.9g/l	スクリュー
フランス領にこっそり植えているカベルネ・ソーヴィニオンを主体に、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。				

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。

	2175 ベッカー シャルドネ 375ml	白・辛口	参考価格	税込価格
	2017 Becker Chardonnay		¥1,900	¥2,090
	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	スクリュー
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。				

	2312	ベッカー ジルヴァアーナー 1000ml	白・辛口	参考価格	税込価格
	2017 Becker Silvaner trocken 1000ml			¥2,500	¥2,750
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・ベッカー	品種:ジルヴァアーナー		
	JAN: 4 260059 990028	1000ml/12本入り	Alc:11.3% 残糖:5.0g/l 酸:7.7g/l	スクリュー	
ファルツでは珍しいジルヴァア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。					
	2329	ベッカー シャルドネ	白・辛口	参考価格	税込価格
	2018 Becker Chardonnay			¥2,500	¥2,750
	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:13.1% 残糖:2.5g/l 酸:7.9g/l	スクリュー	
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を感じるシャルドネ。					
	2246	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
	2017 Becker Riesling Gutswein			¥2,700	¥2,970
	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:12.8% 残糖:4.1g/l 酸:6.8g/l	スクリュー	
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。					
	2347	グリュナー ジルヴァアーナー アルテレーベン	白・辛口	参考価格	税込価格
	2017 Grüner Silvaner Alte Reben			¥3,900	¥4,290
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・ベッカー	品種:ジルヴァアーナー		
	JAN: 4 260059 990714	750ml/12本入り	Alc:12.1% 残糖:1.9g/l 酸:7.6g/l	スクリュー	
石灰岩及び砂岩の土壌の樹齢30年以上のジルヴァアーナーの古木のブドウを、ステンレスタンクで熟成して造られたワイン。ぶどうの果実味が主張しすぎず、土地の味わいがしっかりと感じられる抜群の食中酒。					
	2204	[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
	2018 [Kalkmergel] Grauerburgunder			¥4,300	¥4,730
	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:13.3% 残糖:4.5g/l 酸:7.9g/l	スクリュー	
泥灰石灰岩を意味するワイン名。長期低温浸漬後、オークの大樽で発酵熟成。ロゼ色がかった色合い。クリアーで酸もしっかりとしている滋味と旨みに溢れた味わい。					
	2236	[ムシェルカルク] リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格
	2015 Muschelkalk Riesling			¥5,000	¥5,500
	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	スクリュー	
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存分に反映された、細く長い余韻が楽しめるリースリング。					
	2351	シャルドネ [ミネラル]	白・辛口	参考価格	税込価格
	2015 Chardonnay "Mineral"			¥10,000	¥11,000
	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	コルク	
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。パルク新樽率100%で澁と共に熟成。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。					
	2281	ベッカー リースリング & ゲヴェルトトラミナー	白・やや辛口	参考価格	税込価格
	2018 Becker Riesling & Gewürztraminer			¥2,500	¥2,750
	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、ゲヴェルトトラミナー		
	JAN: 4 260059 991094	750ml/12本入り	Alc:12.5% 残糖:18.5g/l 酸:8.4g/l	スクリュー	
リースリング51%とゲヴェルトトラミナー49%のブレンド。ゲヴェルトトラミナーの豊かな香りとリースリングの爽やかな香り。酸味が調和した絶妙なバランスのやや辛口ワイン。					
	2533	ゲヴェルトトラミナー シュペートレーゼ	白・甘口	参考価格	税込価格
	2016 Gewürztraminer Spätlese			¥4,300	¥4,730
	生産地:ファルツ	生産者:フリードリヒ・ベッカー	品種:ゲヴェルトトラミナー		
	JAN: 4 260059 990066	750ml/12本入り	Alc:9.3% 残糖:58.0g/l 酸:8.2g/l	スクリュー	
アルザスの国境上の畑で、石灰岩土壌。樹齢が35年。48時間スキンコンタクトをしたのちに破砕。6か月間酵母と共にステンレスタンクで熟成。ゲヴェルト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。

	2873	ピノ・ムニエ 「レゼルヴェ」 ゼクト ブリュット	白泡・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2007 Pinot Meunier Reserve Sekt brut</i>			¥7,500	¥8,250
	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	コルク	
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。					
	2869	キュヴェ 「サロメ」 ゼクト ロゼ ブリュット	ロゼ泡・辛口	参考価格	税込価格
	<i>NV Cuvée [Salome] Rose Sekt brut</i>			¥6,000	¥6,600
	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	コルク	
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。					
	2804	キュヴェ 「サロメ」 ロゼ ゼクト ブリュット レゼルヴェ	ロゼ泡・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2010 Cuvée [Salome] Rose Sekt brut Reserve</i>			¥7,200	¥7,920
	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 946661 758040	750ml/12本入り	Alc:11.1% 残糖:3.4g/l 酸:9.2g/l	コルク	
ピノ・ノワール100%を使用し、造られたロゼ泡のフラッグシップの「レゼルヴェ」。プリオッシュのような香りとピュアでエレガントなラズベリーのような芳醇なアロマが感じられる。ドザージュは89年の小樽発酵で造られたベーレンアウスレーゼ。					

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。

	2763	ピノ・ブラン アイスワイン 375ml	極甘口	参考価格	税込価格
	<i>2016 Pinot Blanc Eiswein 375ml</i>			¥3,800	¥4,180
	生産地:ファルツ	生産者:クライネン・フリッツ	品種:ヴァイサーブルゲンダー(ピノ・ブラン)		
	JAN: 4 946661 377630	375ml/12本入り	Alc:8.0% 残糖:154.2g/l 酸:9.8g/l	スクリュウ	
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

クランツ

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。



	2253	クランツ キュヴェ ロート 1.000ml	赤	参考価格	税込価格
	<i>2013 Kranz Cuvée Rot 1000ml</i>			¥2,500	¥2,750
	生産地:ファルツ	生産者:クランツ	品種:ドウンケルフェルター、ドルンフェルター、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	スクリュウ	
3つの地ぶどうをバランスよくブレンド。洗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、スイスイ飲めちゃうリッターボトルの赤ワイン。					
	2264	クランツ リースリング ハルプトロッケン 1.000ml	白・やや辛口	参考価格	税込価格
	<i>2015 Kranz Riesling halbtrocken 1000ml</i>			¥2,600	¥2,860
	生産地:ファルツ	生産者:クランツ	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	スクリュウ	
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。



	2294 ヴィラ・ヴォルフ シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Villa Wolf Spätburgunder</i>		¥2,000	¥2,200	
	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:12.9%	残糖:3.8g/l	酸:5.2g/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が感じられる、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。					
	2292 ヴィラ・ヴォルフ ドルンフェルダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2016 Villa Wolf Dornfelder</i>		¥2,200	¥2,420	
	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。					
	2239 ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Villa Wolf Pinot Gris</i>		¥2,000	¥2,200	
	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:12.9%	残糖:8.4g/l	酸:6.4g/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。					
	2226 ヴァッヘンハイマー リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2015 Wachenheimer Riesling</i>		¥2,800	¥3,080	
	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。					
	2223 フォルスター ペヒシュタイン リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2013 Forster Pechstein Riesling</i>		¥3,900	¥4,290	
	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、まろ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。					
	2242 ヴァッヘンハイマー ベルツ リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2012 Wachenheimer Belz Riesling</i>		¥4,000	¥4,400	
	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。					
	2256 ヴィラ・ヴォルフ ピノ・ノワール ロゼ	ロゼ・やや辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Villa Wolf Pinot Noir Rose</i>		¥2,200	¥2,420	
	生産地:ファルツ	生産者:ヴィラ・ヴォルフ	品種:ピノ・ノワール		
	JAN: 4 022214 171839	750ml/12本入り	Alc:11.3%	残糖:12.9g/l	酸:6.2g/l
低温浸漬で少しだけ色付けした後、直接搾法にてプレス。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。醸造所の看板ワインの一つ。					
	2850 ヴィラ・ヴォルフ ゼクト ブリュット	白泡・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>NV Villa Wolf Sekt brut</i>		¥2,000	¥2,200	
	生産地:ファルツ	生産者:ヴィラ・ヴォルフ	品種:EU品種		
	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。					

	2849	ヴィラ・ヴォルフ ゼクト (甘口)	白泡・甘口	参考価格	税込価格
	NV Villa Wolf Sekt			¥2,000	¥2,200
	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、ドイツのビ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ビオに注目し、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。



	2377	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
	2015 Leiner Spätburgunder [handwerk]			¥3,300	¥3,630
	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、しっかりと芯と旨みがあり、力強い味わいに仕上がっている。					
	2287	[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
	2012 [Kalmit] Spätburgunder			¥8,000	¥8,800
	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きており、飲み頃に差し掛かっているワイン。					
	2212	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
	2015 Leiner Weisserburgunder [handwerk]			¥2,800	¥3,080
	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、しっとりしてミネラリー、自然な味わいの白ワイン。					
	2381	リースリング 「ハンドヴェルク」	白・辛口	参考価格	税込価格
	2017 Leiner Riesling [handwerk]			¥2,900	¥3,190
	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。					
	2379	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
	2016 Leiner Grauerburgunder [handwerk]			¥3,000	¥3,300
	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、まる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。					
	2295	ライナー ゲヴェルツトラミナー	白・辛口	参考価格	税込価格
	2015 Leiner Gewürztraminer			¥4,300	¥4,730
	生産地:ファルツ	生産者:ユルゲン・ライナー	品種:ゲヴェルツトラミナー		
	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%のみ除梗したゲヴェルツト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。ふくよかでアロマティックな辛口ワイン。					

ぶどうジュース

	5006	フュージョン・フリー	白泡 ジュース	参考価格	税込価格
	Fusion Free			¥2,500	¥2,700
	生産地:ファルツ	生産者:ユルゲン・ライナー	品種:ショイレーベ、ケルナー、ソーヴィニャック、ジルヴァーナー		
	JAN: 4 260090 050019	750ml/12本入り			
ピオディナミで栽培されたぶどうを使用した完全無添加のスパークリングぶどうジュース。上品な甘みとキレのある酸が心地よい、ワンランク上の味わい。おいしさを壊さないように70度で1時間の低温長時間殺菌されている。					

Herrenberg-Honigsäckel

ヘレンベルク・ホーニヒゼッケル


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。



	2378 カベルネ キュビン	赤	参考価格	税込価格
	<i>2018 Cabernet Cubin</i>		¥2,300	¥2,530
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 品種:カベルネ・キュビン			
JAN: 4 033615 300438	750ml/12本入り	Alc:12.7% 残糖:5.7g/l 酸:5.2g/l	コルク	
カベルネ・ソーヴィニオ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、果実味をしっかりと強調した造り。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。				
	2244 ファルツ ドルンフェルダー ハルプトロッケン	赤・ やや辛口	参考価格	税込価格
	<i>2015 Pfalz Dornfelder halbtrocken</i>		¥1,800	¥1,980
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 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	スクリュー	
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。				
	2214 キュヴェ L ファインヘルブ	赤・ やや辛口	参考価格	税込価格
	<i>NV Cuvee L feinherb</i>		¥1,900	¥2,090
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 品種:カベルネミトス、カベルネドルサ、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	コルク	
カベルネ・ソーヴィニオ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た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。				
	2469 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	白・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2017 Ungsteiner Herrenberg Riesling Kabinett trocken</i>		¥1,800	¥1,980
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 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	スクリュー	
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。				
	2373 ファルツ ブラン・ド・ノワール ファインヘルブ	白・ やや辛口	参考価格	税込価格
	<i>2018 Pfalz Blanc de noir feinherb</i>		¥1,800	¥1,980
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 品種:シュペートブルグンダー(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	スクリュー	
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、オレンジがかっている。黒ぶどう由来のチェリーのような果実味を持つ。				
	2383 ファルツ バッフス	白・ やや甘口	参考価格	税込価格
	<i>2016 Pfalz Buechus</i>		¥1,800	¥1,980
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 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	スクリュー	
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。				
	2357 キュヴェ "チャールストン"	白・甘口	参考価格	税込価格
	<i>2017 Cuvée Charleston</i>		¥2,300	¥2,530
	生産地:ファルツ 生産者:ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル 品種:シヨイレベ			
JAN: 4 033615 131001	750ml/12本入り	Alc:9.3% 残糖:52.7g/l 酸:6.9g/l	スクリュー	
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ので、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℃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。

	5001	ファルツァー トraubenzaft 赤	赤ジュース	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・ホーニヒゼッケル	品種:ドルンフェルダ、レグント、シュペートブルグンダ			
	JAN: 4 033615 505017	750ml/12本入り		スクリュウ		
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が、甘みが後に残らず、非常に上品に仕上がっている。						
	5002	ファルツァー トraubenzaft 白	白ジュース	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・ホーニヒゼッケル	品種:ミュラー・トゥルガウ、ジルヴァアーナー、リースリング			
	JAN: 4 033615 505000	750ml/12本入り		スクリュウ		
ワイン用白ぶどうを3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。						
	5004	セッコリーノ・ゼロ	白泡ジュース	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・ホーニヒゼッケル	品種:ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、ジルヴァアーナー			
	JAN: 4 033615 505031	750ml/12本入り		スクリュウ		
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。スクリュウキャップなので扱いやすい。						


Anselmann

アンゼルマン

	2524	アンゼルマン ジーガレーベ シュペートレーゼ	白・甘口	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Anselmann Siegerrebe Spätlese</i>			¥3,000	¥3,300	
	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	コルク		
ゲヴェルト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

	2290	ネーゲレ ゲヴェルトトラミナー	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Naegele Gewürztraminer</i>			¥2,800	¥3,080	
	生産地:ファルツ	生産者:ゲオルグ・ネーゲレ	品種:ゲヴェルトトラミナー			
	JAN: 4 250114 800973	750ml/12本入り	Alc:12.4% 残糖:8.2g/l 酸:5.5g/l	スクリュウ		
ステンレスタンクでの熟成。品種由来の華やかな香りはそのままに、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トトラミナー。						



Darting

ダルティング

	2748	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	極甘口	参考価格	税込価格	
	<i>2015 Dürkheimer Nonnengarten Rieslaner Beerenauslese 500ml</i>			¥5,500	¥6,050	
	生産地:ファルツ	生産者:ダルティング	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	コルク		
リースリングとジルヴァアー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

	2807	ダイデスハイム リースリング ゼクト トロッケン 200ml	白泡・ やや辛口	参考価格	税込価格	
	<i>NV Deidesheim Riesling Sekt trocken 200ml</i>			¥900	¥990	
	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		コルク	
	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ロスパークリングワイン。シャルマ方式。					
	2857	ダイデスハイム 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>NV Deidesheim Riesling Sekt brut</i>			¥2,500	¥2,750	
	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		コルク	
	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辛口スパークリングワイン。シャルマ方式。					