

Franken フランケン地域

Störrlein Krenig

シュテアライン・クレニッヒ

ヴェルツブルグの近郊、ランダースアッカー村に居を構え、12.5haの畑を所有している家族経営の醸造所。フランケントップ5が集うTRIASのまとめ役でもある。



	2388 ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール ジルヴァーナー (E.L.)	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Randersacker Sonnenstuhl Silvaner E.L.</i>		¥3,300	¥3,630	
	生産地: フランケン	生産者: シュテアライン&クレニッヒ	品種: ジルヴァーナー		
	JAN: 4 250090 931012	750ml/12本入り	Alc: 13.0% 残糖: 4.5g/l 酸: 5.4g/l		スクリュウ
ワイン名は「太陽のこしかけ」を意味し、そのとおり南向の急斜面の畑。2億年前の三畳紀の貝殻石灰岩土壌由来のミネラルが存分に味わえる、古き良きクラシックなフランケンワイン。					
	2296 ランダースアッカー マルスベルク ジルヴァーナー アルテレーベン	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Randersacker Marsberg Silvaner [Alte Reben]</i>		¥5,000	¥5,500	
	生産地: フランケン	生産者: シュテアライン&クレニッヒ	品種: ジルヴァーナー		
	JAN: 4 250090 932019	750ml/12本入り	Alc: 13.6% 残糖: 4.4g/l 酸: 5.9g/l		スクリュウ
メイン川より少しはなれた標高が高く冷涼な畑の、樹齢40年以上のぶどうを使用した、ワンランク上のジルヴァーナー。より繊細で、より奥行のある、緊張感のあるワイン。					
	2871 ランダースアッカー 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>2012 Randersacker Riesling Sekt brut</i>		¥6,500	¥7,150	
	生産地: フランケン	生産者: シュテアライン&クレニッヒ	品種: リースリング		
	JAN: 4 250090 952031	750ml/12本入り	Alc: 13.0% 残糖: 6.9g/l 酸: 5.7g/l		コルク
瓶内二次発酵、3年以上の熟成。リースリングの果実味は感じるものの、ドライでスティックな味わいに仕上げた、フランケンらしいスパークリングワイン。					

Sommerach

ゾンメラッハ

1901年設立の伝統ある協同組合。200人を超える組合員がおり、2006年にはドイツのワイン専門紙にて最優秀協同組合賞受賞。

高級なイメージのあるフランケンワインをリーズナブルに楽しめるよう、コストパフォーマンスを追求したワインに定評があります。

	2328 ゾンメラッハー ドミーナ	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Sommeracher Domina</i>		¥2,400	¥2,640	
	生産地: フランケン	生産者: ゾンメラッハ	品種: ドミーナ		
	JAN: 4 005880 003475	750ml/12本入り	Alc: 13.1% 残糖: 3.1g/l 酸: 4.7g/l		スクリュウ
フランケンでは栽培量の少ない希少な赤ワイン。地ぶどうドミーナはピノ・ノワールとポルトギーザーの交配品種。果実味豊かだがタンニンは優しめで、とてもやさしい舌ざわりの赤ワインに仕上がっている。					
	2364 ゾンメラッハー ジルヴァーナー	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Sommeracher Silvaner</i>		¥2,100	¥2,310	
	生産地: フランケン	生産者: ゾンメラッハ	品種: ジルヴァーナー		
	JAN: 4 005880 003147	750ml/12本入り	Alc: 13.1% 残糖: 3.6g/l 酸: 6.2g/l		スクリュウ
果実味を抑えた造り。柑橘類やハーブのような優しい香りと果実味があるが、後味はしっかりドライ。口の中に甘みが居座らないため、次々と杯が進むワイン。					
	2423 ゾンメラッハー バッフス	白・やや辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Sommeracher Bacchus Kabinett</i>		¥2,300	¥2,530	
	生産地: フランケン	生産者: ゾンメラッハ	品種: バッフス		
	JAN: 4 005880 005127	750ml/12本入り	Alc: 11.9% 残糖: 13.9g/l 酸: 5.7g/l		スクリュウ
フランケンで栽培比率の多いバッフスを使用。フルーティに仕上げたタイプ。マスカットや青りんごを思わせる香りと果実味、余韻に土壌由来のミネラルを感じる。					

Rudolf Fürst

ルドルフ・フルスト

1638年より続く伝統あるワイナリー。
現当主パウル・フルストの代に大きく躍進。2003年にはゴーミヨ誌にて
最優秀醸造家に選ばれ、世界的評価を高め、ドイツを代表する生産者になりました。







	2320 フュルスト トラディション シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Fürst Spätburgunder Tradition</i>		¥5,000	¥5,500	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260034 722194	750ml/12本入り	Alc: 13.2% 残糖: 0.1g/l 酸: 5.0g/l コルク		
現代のドイツのピノ・ノワールを世界に知らしめた代表的生産者の1つフルスト醸造所のスタンダードレンジ。アーモンド、リンゴの種のような香りを持ち鉄分を思わせる緊張感のあるミネラルが余韻を引き締める。一部樹齢40年のピノ・ノワールを使用。					
	2303 ビュルクシュタッター シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Bürgstadter Spätburgunder</i>		¥6,500	¥7,150	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260034 722309	750ml/12本入り	Alc: 13.3% 残糖: 0.2g/l 酸: 5.2g/l コルク		
フルスト醸造所の位置する原点の町ビュルクシュタットの名を冠した村名格。シュベサート山地とオーデンヴァルトに挟まれたマイクロクリマから生み出されるワインは非常にエレガント。					
	2307 クリゲンベルガー シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Klingenberg Spätburgunder</i>		¥9,000	¥9,900	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260034 722316	750ml/12本入り	Alc: 13.4% 残糖: 0.1g/l 酸: 5.2g/l コルク		
畑はテラス状で全房率30~40%、古樽で18ヶ月熟成。クリゲンベルクのグランクリュ、シュロスベルクの村名格。1646年時のクリンゲンベルク産のワインを絶賛する記録が残されており、フルスト醸造所が2004年に購入。華やかで厚みを感じられる。					
	2363 ツェントグラーフエンベルク GG シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Centgrafenberg GG Spätburgunder</i>		¥17,000	¥18,700	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260034 722385	750ml/12本入り	Alc: 13.3% 残糖: 0.1g/l 酸: 5.2g/l コルク		
ビュルクシュタット村を代表するグランクリュの畑。高密度で仕立ては低く赤色砂岩の保熱効果も受ける。寒暖差に恵まれ50~100%の全房発酵、90%の新樽にて熟成。力強くかつ繊細、すさまじいポテンシャルを秘めている。					
	2305 フンツリュック GG シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Hundsrück GG Spätburgunder</i>		¥33,000	¥36,300	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 260034 722408	750ml/12本入り	Alc: 13.2% 残糖: 0.1g/l 酸: 5.2g/l コルク		
フルスト醸造所を代表するトップキュヴェ。ツェントグラーフエンベルクの一区画であり、2003年にグランクリュ認定された2.5haの特級畑。平均樹齢36年。フルストのピノ・ノワールの中でも最も力強く、スパイシー。					
	2394 "ピュアミネラル" リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2017 Riesling [pur mineral]</i>		¥4,300	¥4,730	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: リースリング		
	JAN: 4 260034 721951	750ml/12本入り	Alc: 11.7% 残糖: 5.7g/l 酸: 8.4g/l コルク		
フランケンの西側の赤色砂岩土壌の畑のリースリングを使用。力強く骨太、果実味豊かで酸のキレも良い、風味豊かなフランケン産リースリング。					
	2275 "ピュアミネラル" ヴァイサーブルグンダー	白・辛口	参考価格	税込価格	
	<i>2018 Weisserburgunder [pur mineral]</i>		¥5,000	¥5,500	
	生産地: フランケン	生産者: ルドルフ・フルスト	品種: ヴァイサーブルグンダー(ピノ・ブラン)		
	JAN: 4 260034 722224	750ml/12本入り	Alc: 13.0% 残糖: 1.5g/l 酸: 6.6g/l コルク		
食事と気軽に合わせられるスタイルで、フレッシュさに重きを置いたシリーズ。約7ヶ月間酵母と寝かせ、マロラクティック発酵と樽熟成はせずに、あくまでピュアな仕上がり。					

Christoph Steinmann

クリストフ・シュタインマン

450年の歴史ある醸造所。生産量の50%がジルヴァーナー種で、ほとんどが地元消費用です。ジルヴァーナーの品質を競う世界大会であるインターナショナル ジルヴァーナー フォーラムにて過去3度グランプリを獲得しています。



	2344 ミュラー ルスト	白・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2017 Müller Lust</i>		¥2,100	¥2,310
	生産地: フランケン	生産者: クリストフ・シュタインマン	品種: ミュラー・トゥルガウ	
JAN: 4 250047 315117	750ml/12本入り	Alc: 12.0% 残糖: 4.5g/l 酸: 5.1g/l		スクリュ
軽快にスイスイ飲めるようにミュラー・トゥルガウ単一で仕上げたフルーティな辛口。ドイツの童謡の名前をぶどう品種にかけている。マスカットを思わせる香りが心地よい。				
	2434 シュタインマン ジルヴァーナー カビネット トロツケン	白・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2018 Steinman Silvaner Kabinett trocken</i>		¥2,400	¥2,640
	生産地: フランケン	生産者: クリストフ・シュタインマン	品種: ジルヴァーナー	
JAN: 4 250047 315056	750ml/12本入り	Alc: 13.5% 残糖: 2.9g/l 酸: 5.6g/l		スクリュ
ジルヴァーナーのワンランク上のクラス。樹齢25年~35年のぶどうを使用。熟度高めの南国系の果実味、少しピターでミネラル感豊富な辛口ワイン。				
	2539 シュタインマン ジルヴァーナー シュペートレーゼ トロツケン	白・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2016 Steinman Silvaner Spätlese trocken</i>		¥3,500	¥3,850
	生産地: フランケン	生産者: クリストフ・シュタインマン	品種: ジルヴァーナー	
JAN: 4 250047 316077	750ml/12本入り	Alc: 12.9% 残糖: 3.5g/l 酸: 5.7g/l		スクリュ
樹齢40年以上の古木のジルヴァーナーを使用、大樽で熟成。香りから鉱物的なニュアンスが感じ取れ、果実味豊かでミネラル感もかなり強め。非常にバランスが良く、若いヴィンテージから楽しめるフランケン。				
	2293 シュタインマン ジルヴァーナー 3000ml	白・辛口	参考価格	税込価格
	<i>2014 Steinman Silvaner 3000ml</i>		¥10,000	¥11,000
	生産地: フランケン	生産者: クリストフ・シュタインマン	品種: ジルヴァーナー	
JAN: 4 946661 302939	3.000ml/1本入り	Alc: 11.4% 残糖: 4.8g/l 酸: 6.1g/l		コルク
コストパフォーマンスに優れたジルヴァーナー部門で何度も優勝している、ワイナリーのベーシッククラスのワインを 特別仕様の3リッターボトルに！ 4本分だが、グイグイ飲んでしまう。				