

Pfalz フォルト地域

Friedrich Becker

フリードリヒ・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>2016 Becker Spätburgunder 375ml</i> | | ¥1,900 | ¥2,090 | |
| | 生産地: フォルト | 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 260059 991131 | 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。 | | | | | |
|  | 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>2016 Becker Spätburgunder</i> | | ¥3,300 | ¥3,630 | |
| | 生産地: フォルト | 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 260059 993302 | 750ml/12本入り | Alc: 13.8% | 残糖: 0.2g/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。 | | | | | |
|  | 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: フォルト | 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 260059 990431 | 750ml/12本入り | Alc: 13.4% | 残糖: 0.1g/l | 酸: 5.7g/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>2015 Pinot Noir [B]</i> | | ¥5,000 | ¥5,500 | |
| | 生産地: フォルト | 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 260059 993333 | 750ml/12本入り | Alc: 14.0% | 残糖: 0.3g/l | 酸: 6.4g/l |
| ワンランク上のベーシッククラス。[B]は「Becker Basic Barrique」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: フォルト | 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 260059 994125 | 750ml/12本入り | Alc: 13.7% | 残糖: 0.3g/l | 酸: 6.1g/l |
| シュヴァイゲナー村の樹齢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 [シュタインヴァインガート] 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: フォルト | 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 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>2015 [St. Paul] Pinot Noir</i> | | ¥15,000 | ¥16,500 | |
| | 生産地: フォルト | 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 772077 | 750ml/12本入り | Alc: 13.5% | 残糖: 0.1g/l | 酸: 7.1g/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。 | | | | | |
|  | 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: フォルト | 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 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。 | | | | | |

| | | | | |
|---|--|-----------------|------------------------------|---------|
|  | 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 Portugieser 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・ソーヴィニオン、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 |
| フランス領にこそっす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 |
| | 2018 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 260059 991148 | 375ml/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。 | | | | | |
|  | 2312 | ベッカー ジルヴァーナー 1000ml | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | 2019 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:ジルヴァーナー | | |
| | JAN: 4 260059 990028 | 1000ml/12本入り | Alc:12.4% | 残糖:3.3g/l | 酸:6.7g/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。 | | | | | |
|  | 2329 | ベッカー シャルドネ | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | 2019 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:12.9% | 残糖:5.1g/l | 酸:7.2g/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。 | | | | | |
|  | 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 |
| | 2019 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:11.4% | 残糖:5.2g/l | 酸:7.7g/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。 | | | | | |
|  | 2347 | グリューナー 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 |
| | 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:ジルヴァーナー | | |
| | JAN: 4 260059 990714 | 750ml/12本入り | Alc:12.1% | 残糖:1.9g/l | 酸:7.6g/l |
| 石灰岩及び砂岩の土壌の樹齢30年以上のジルヴァ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。 | | | | | |
|  | 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 |
| 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 |
| 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。パリック新樽率100%で澱と共に熟成。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 & ゲヴェルトツラミナー | 白・やや辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | 2019 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、ゲヴェルトツラミナー | | |
| | JAN: 4 260059 991094 | 750ml/12本入り | Alc:11.4% | 残糖:12.3g/l | 酸:7.9g/l |
| リースリング51%とゲヴェルトツラミナー49%のブレンド。ゲヴェルトツ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 | ゲヴェルトツラミナー 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:ゲヴェルトツラミナー | | |
| | 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。ゲヴェルトツ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。

| | | | | | |
|---|---|-----------------|------------|-----------|----------|
|  | 2854 キュヴェ 「サロメ」 ゼクト ブリュット | 白泡・辛口 | 参考価格 | 税込価格 | |
| | <i>NV Cuvée [Salome] Sekt brut</i> | | ¥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:シャルドネ | | |
| | JAN: 4 260059 990295 | 750ml/12本入り | Alc:12.0% | 残糖:6.2g/l | 酸:6.6g/l |
| 瓶内二次発酵、4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。わずかに新樽で熟成。大体は大樽で熟成している。 | | | | | |
|  | 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 |
| 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 946661 768698 | 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。 | | | | | |
|  | 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 |
| 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:ヴァイサーブルグンダー(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 |
| 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力し、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 Cuvee 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 |
| 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、スイスイ飲めてしま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 |
| 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>2018 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:13.6% 残糖:3.7g/l 酸:4.7g/l スクリュー | | | |
| 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。 | | | | |
| | 2239 ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ | 白・辛口 | 参考価格 | 税込価格 |
| | <i>2019 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:12.6% 残糖:7.9g/l 酸:6.4g/l スクリュー | | | |
| 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。 | | | | |
| | 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>2018 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:13.0% 残糖:5.0g/l 酸:5.7g/l スクリュー | | | |
| 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。 | | | | |
| | 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>2018 Wachenheimer Riesling</i> | | ¥2,600 | ¥2,860 |
| | 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:12.5% 残糖:7.1g/l 酸:7.2g/l スクリュー | | | |
| 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 ペシシュタイン 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 コルク | | | |
| ペシ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に。 | | | | |
| | 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 コルク | | | |
| 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>2019 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:11.5% 残糖:13.7g/l 酸:7.6g/l スクリュー | | | |
| 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:リースリング | | | |
| | JAN: 4 022214 178333 750ml/12本入り Alc:12.4% 残糖:11.2g/l 酸:5.8g/l コルク | | | |
| シャルマ方式。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。 | | | | |

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。



| | | | | | |
|---|--|---------------|------------------------|---------------|----------|
|  | 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 | |
| | <i>2015 Leiner Weisserburgunder [handwerk]</i> | | ¥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ル、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 | |
| | <i>2018 Leiner Riesling [handwerk]</i> | | ¥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:5.9g/l | 酸:8.3g/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 | |
| | <i>2018 Leiner Grauerburgunder [handwerk]</i> | | ¥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:12.3% | 残糖:2.8g/l | 酸:5.4g/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 | |
| | <i>2015 Leiner Gewürztraminer</i> | | ¥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 | |
| | <i>Fusion Free</i> | | ¥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 | | | 王冠 |
| ビ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10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、渋みがしっかりとったタイプ。 | | | | |
| | 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>2019 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:12.5% 残糖:21.0g/l 酸:6.8g/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 Bucchus</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>2018 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:8.4% 残糖:74.2g/l 酸:4.6g/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℃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>2018 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 011899 624112 | 750ml/12本入り | Alc:9.0% 残糖:81.3g/l 酸:6.3g/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>2019 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:6.3g/l 酸:6.5g/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のとれたデザートワイン。 | | | | | | |