

Rheingau ラインガウ地域

Georg Breuer

ゲオルグ・ブロイヤー

リースリングシリーズ





ブロイヤー醸造所の真骨頂はなんといってもリースリング！ブルゴーニュのような格付けを独自に採用しており、バックエチケットにはそのワインのランクをローマ数字で表しています。ソヴァージュ(Ⅳ)、村名入りシリーズ(Ⅲ)、テラ・モントーサ(Ⅱ)、特級畑シリーズ(Ⅰ)

	2335 「ソヴァージュ」 リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2019 [Sauvage] Riesling		¥2,900	¥3,190	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 419206	750ml/12本入り	Alc:11.6% 残糖:5.0g/l 酸:7.6g/l	スクルー	
ラインガウの3つの村の比較的緩やかな斜面の畑からとれたぶどうを使用。ステンレスタンクでの熟成。ワイン名は「野生」を表し、野性的な果実味と酸とミネラルが由来。リースリングシリーズのベーシッククラス。					
	2245 「エステート」 ラウエンタール リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2019 [Estate] Rauenthal Riesling		¥4,000	¥4,400	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 419060	750ml/12本入り	Alc:11.7% 残糖:9.2g/l 酸:7.8g/l	スクルー	
ラインガウの東側、ライン河から少し離れたラウエンタール村のぶどうのみを使用した、ヴィラージュクラスのリースリング。大樽50%、ステンレスタンク50%での熟成。鮮烈な酸と硬いミネラル。キレッキレのリースリング。弊社社長の一押し。					
	2362 「テラ モントーサ」 リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2017 [Terra Montosa] Riesling		¥6,000	¥6,600	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 407029	750ml/12本入り	Alc:11.9% 残糖:7.0g/l 酸:9.0g/l	コルク	
4つの特級畑のぶどうをブレンドしたセカンドラベルのワイン。1.200Lの大樽(シュトゥック樽)での熟成。ワイン名はラテン語で急斜面を表し、エチケットは斜面の断面図を表している。より芯とボディが太くなり、力強くなっている。酸は少し少なめらかに。					
	2233 リューデスハイム ベルク・ロットラント リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2014 Rudesheim Berg Rottland Riesling		¥8,000	¥8,800	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 404059	750ml/12本入り	Alc:11.3% 残糖:7.2g/l 酸:8.8g/l	コルク	
所有する特級畑の中で最も標高が低く、ライン河に近い畑。河からの日光の反射の影響も大きく、一番ボディのある力強い味わいのワインができる。1.200Lの大樽での熟成。ロットラントとは開拓地の意。					
	2333 リューデスハイム ベルク・ローゼンエック リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2014 Rudesheim Berg Roseneck Riesling		¥12,000	¥13,200	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 404073	750ml/12本入り	Alc:11.8% 残糖:6.5g/l 酸:8.1g/l	コルク	
リューデスハイムの特級畑の中で最も標高が高く冷涼なため、一番エレガントなスタイル。5年間醸造所で寝かし、飲み頃を迎えてから出荷される蔵出しワイン。					
	2331 ラウエンタール ノンネンベルク リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2017 Rauenthal Nonnenberg Riesling		¥13,000	¥14,300	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 407036	750ml/12本入り	Alc:11.8% 残糖:5.4g/l 酸:9.4g/l	コルク	
ブロイヤーさんの4つのグランクリュの1つ「ノンネンベルク」。ラインガウ東方の南東向きの斜面。樹齢50年前後の古木を極限までに収量規制。1200Lの地域伝統のシュトゥック樽にて発酵熟成させた滋味深い辛口リースリングの最高峰。					
	2396 リューデスハイム ベルク・シュロスベルク リースリング	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2018 Rudesheim Berg Schlossberg Riesling		¥17,000	¥18,700	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 418018	750ml/12本入り	Alc:11.7% 残糖:0.8g/l 酸:6.0g/l	コルク	
ラインガウの西側の真南向きの凄まじい急斜面の特級畑でブロイヤーのフラッグシップワイン。毎年変わるアートラベルで生産本数は毎年わずか3000本~4000本。力強さとエレガンスを兼ね備えた特別なリースリング。					
	2343 「エステート」 リューデスハイム リースリング 1500ml	白・辛口	参考価格	税込価格	
	2015 [Estate] Rudesheim Riesling 1500ml		¥8,000	¥8,800	
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ブロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 605043	1.500ml/6本入り	Alc:11.8% 残糖:7.7g/l 酸:8.8g/l	コルク	
醸造所のある、リューデスハイム村のぶどうのみを使用したヴィラージュクラス。ラウエンタール村のワインよりパワフルで果実味のトーンが強く出る。マグナムボトル故の素晴らしいポテンシャルを持つ。					


	2242	「テラ・モンソーサ」 リースリング 1500ml	白・辛口	参考価格	税込価格
	2015 [Terra Montosa] Riesling 1500ml			¥12,000	¥13,200
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:リースリング		
	JAN: 4 019222 605029	1.500ml/6本入り	Alc:11.8% 残糖:7.7g/l 酸:8.8g/l	コルク	
4つの特級畑のぶどうをブレンドしたセカンドラベルのワイン。大樽での熟成。ワイン名はラテン語で急斜面を表し、エチケツは斜面の断面図を表している。より芯とボディが太くなり、力強くなっている。酸は少しなめらかに。					

ピノ・ノワール

リースリングの次に注力している品種。ローカルスタイルと、ブルゴーニュスタイル、そして良い年のみ生産される最上級クラスに分けられています。また、ブランドノワールの果汁にほんの少しだけ赤ワインを足したロゼも人気です。

	2327	「ルーージュ」 シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格
	2016 [Rouge] Spätburgunder			¥4,000	¥4,400
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 019222 406244	750ml/12本入り	Alc:12.3% 残糖:0.3g/l 酸:5.3g/l	スクリュウ	
プロイヤーさんの赤ワインシリーズのエントリークラス。「ローカルスタイル」にこだわっており、ドイツ製の樽で発酵、熟成。リースリングの生産者らしい、軽やかなボディながら芯のある力強さに、ピノワールの色気が加わっている。					
	2255	プロイヤー シュペートブルグンダー	赤	参考価格	税込価格
	2017 Breuer Spätburgunder			¥6,000	¥6,600
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 019222 407302	750ml/12本入り	Alc:11.6% 残糖:0.1g/l 酸:4.5g/l	コルク	
エントリークラスがローカルスタイルにこだわっているのに対し、こちらはブルゴーニュスタイル。小樽での熟成。まるやかで色気たっぷり、ほどよいタンニンが感じられる、力強い赤ワイン。					
	2235	プロイヤー シュペートブルグンダー [B]	赤	参考価格	税込価格
	2015 Breuer Spätburgunder [B]			¥10,000	¥11,000
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 019222 405315	750ml/12本入り	Alc:12.9% 残糖:0.1g/l 酸:5.2g/l	コルク	
本当に出来の良い年にのみ造られる、秘密のトップキュヴェ。新樽で熟成させた、濃厚な果実味とタンニンを持つ。熟成ポテンシャルが感じられる赤ワイン。					
	2334	シュペートブルグンダー ロゼ	ロゼ・辛口	参考価格	税込価格
	2017 Spätburgunder Rose			¥3,400	¥3,740
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)		
	JAN: 4 019222 407258	750ml/12本入り	Alc:12.3% 残糖:0.3g/l 酸:5.3g/l	スクリュウ	
ゼクト用の少し早摘みしたぶどうを使用。ステンレスタックでの熟成。ほぼブランドノワールと同じ造りだが、1%だけピノ・ノワールの赤ワインを足して色付けしている。「ピンクの方がかわいいじゃない！」by テレーザ・プロイヤーさん					

ゼクト(スパークリング)


	2805	プロイヤー ゼクト ブリュット	白泡・辛口	参考価格	税込価格
	2008 Breuer Sekt brut			¥10,000	¥11,000
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・プロイヤー	品種:ピノ・ノワール、ピノブラン、ピノ・グリ		
	JAN: 4 946661 768056	750ml/12本入り	Alc:12.9% 残糖:0.6g/l 酸:7.6g/l	コルク	
ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、ピノ・グリの3種類をブレンド。瓶内二次発酵後、3年以上の熟成。ピノ・グリのみ樽熟成した果汁を使用しているため、複雑味があり柔らかく風味豊かな味わい。エチケツは陶器が貼り付けられている。					

Breuer+Mehrlein+Lundén

プロイヤー+メアライン+ルンデン


ラインガウを代表する若手3人組。エストリッヒ村のルンデンさん、プロイヤー醸造所のテレーザさん、醸造長のマルクスさん3名のジョイントベンチャー。



	2352	リースリング ベンチャー	白・辛口	参考価格	税込価格
	2018 Riesling Venture			¥2,500	¥2,750
	生産地:ラインガウ	生産者:プロイヤー・メアライン・ルンデン	品種:リースリング		
	JAN: 4 260179 781537	750ml/12本入り	Alc:12.0% 残糖:6.9g/l 酸:8.1g/l	スクリュウ	
ラインガウの西側、エストリッヒのメアラインで収穫したぶどうをプロイヤー醸造所の2人が監修。プロイヤー経営のホテル、リューデスハイマーシュロスハウスのワインにもなっている、カジュアルながらも中身の詰まったキレのあるリースリング。					


Peter Jakob Kühn

ペーター・ヤコブ・キューン

	2523	エストリツヒ レンヒェン 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
	2006 Östrich Lenchen Riesling Spätlese			¥6,500	¥7,150
	生産地:ラインガウ	生産者:ペーター・ヤコブ・キューン	品種:リースリング		
	JAN: 4 946661 765239	750ml/12本入り	Alc:8.2% 残糖:73.8g/l 酸:7.6g/l		スクリュー
	雨が多く冷涼だった2006年ヴィンテージの熟成シュペートレーゼ。熟成によって表れた品種の旨み、荒いミネラルと酸。スクリューカーップのため、非常にきれいな熟成感を楽しめる。				


Georg Müller

ゲオルグ・ミュラー

	2241	エアバッハー リースリング	白・甘口	参考価格	税込価格
	2015 Erbacher Riesling			¥2,800	¥3,080
	生産地:ラインガウ	生産者:ゲオルグ・ミュラー	品種:リースリング		
	JAN: 4 260059 830805	750ml/12本入り	Alc:9.5% 残糖:50.3g/l 酸:11.4g/l		スクリュー
	ワイナリーのベーシッククラスのリースリング。ラインガウならではの芯の太い果実味と、11g越えのしっかりとした酸。ほどよい甘みはあるものの、とても爽やかに飲めるやや甘口ワイン。				

Franz Künstler

フランツ・キュンストラー

	2703	ホッホハイマー ヘレ リースリング ベーレンアウスレーゼ 375ml	極甘口	参考価格	税込価格
	1997 Hochheimer Hölle Riesling Beerenauslese 375ml			¥20,000	¥22,000
	生産地:ラインガウ	生産者:フランツ・キュンストラー	品種:リースリング		
	JAN: 4 946661 377036	375ml/12本入り	Alc:7.7% 残糖:157.5g/l 酸:9.8g/l		コルク
	20年以上も熟成を経た今でもまだフレッシュな味わい。ベーレンアウスレーゼクラスではあるが、トロッケン・ベーレンアウスレーゼに全く引けを取らない、旨みの凝縮された貴腐ワイン。ヘレンベルガーでの熟成なので、価格は当時のまま！				