

第14回 ドイツワインフェストワインリスト

2018/5/27

裏面の注意書きもご確認ください。

主催：東京ドイツワイン協会

NO	生産年 地域 味わい	名称(日本語) 名称(原語) コメント	醸造所(原語) 醸造所(日本語) 受賞歴等	輸入元
	NV ラインガウ ゼク やや辛口	ゼーンライン ブリラント <i>Söhnlein Brillant, trocken</i>	ヘンケル&ゼーンライン <i>Henckell & Söhnlein</i>	八田
1	2012 フランケン 辛口	リースリング "ピュア・ミネラル" <i>Riesling [pur mineral] trocken</i> 研ぎ澄まされた、ミネラル感あふれる、ピュアなリースリングワインです。	ルドルフ・フルスト <i>Rudolf Fürst</i>	ヘンベルガー・ホーフ
2	2016 フランケン 辛口	ジルヴァーナー デー・クー トロッケン <i>Silvaner D.Q trocken</i> 土壌由来のミネラルを感じる辛口。イプホーフエンのコイバー 土壌から得られる硬質的なミネラルの味わいが特徴。	ヨハン・ルック <i>Johann Ruck</i>	ローテ・ローゼ(ドイツ商事)
3	2016 フランケン 辛口	ヴァイサーブルグンダー デー・クー トロッケン <i>Weißer Burgunder D.Q trocken</i> ほのかに感じる青リンゴやパイナップルのような透明感のある香り、コイバー土壌由来のミネラルと酸の調和	ツェントホーフ <i>Zehnthof</i>	ローテ・ローゼ(ドイツ商事)
4	2015 フランケン 辛口	ヴュルツブルガー ファッフェンベルク ジルヴァーナー トロッケン エアステラーゲ <i>Würzburger Pfaffenberg Silvaner Trocken</i> 黄色いベリーやハーブの風味。厚みがある果実味のボディとしっかりとした辛口。食前酒から食中酒まで幅広く楽しめ、和食との相性も良い。	ビュルガー・シュビタール <i>Bürgerspital</i>	八田
5	2016 フランケン やや辛口	エッシャートルファー フュアステンベルク パーフス シュペートレーゼ <i>Escherndorfer Fürstenberg Bacchus Spätlese</i> 花のような優しい香りと、ほのかに感じる心地よい甘みが絶妙なバランス。	ホルスト・ザウアー <i>Horst Sauer</i>	ザート商会
6	2016 ファルツ 辛口	ムスカテラー クワリテツヴァイン トロッケン <i>Muskateller Qualitätswein trocken</i> フレッシュですっきりとしたマスカットの味香。	レープホルツ <i>Rebholz</i>	ワイナックス
7	2016 ラインヘッセン 辛口	リースリング QbA トロッケン <i>Riesling QbA trocken</i> 新鮮なアプリコットの様な香りと適度のボリュームのある辛口。	ケラー <i>Keller</i>	伏見ワインビジネスコンサルティング
8	2014 ナーエ 辛口	グラウアーブルグンダー・ヴァイスブルグンダー QbA トロッケン トッペルシュトゥック <i>GB&WB QbA trocken Doppelstück</i> フルーティーでミネラル感がある辛口。パワー、エレガンス、ハーモニーを兼ね備える。	ヘルマン・デーノンホーフ <i>Hermann Dönnhoff</i>	伏見ワインビジネスコンサルティング
9	2016 ファルツ 辛口	シャルドネ "S" <i>Chardonnay "S" Fume trocken</i> ファルツらしい明るい印象、赤色砂岩、砂質土壌がもたらす柔らかさ、非常に丁寧に醸造されたのがわかる	Dr.V.パッサーマンヨードン <i>Dr. von Bassermann-Jordan</i>	ワインキュレーション(京橋ワイン)
10	2014 モーゼル 辛口	マキシム・グリュンハイザー・ブルダー・ベルク・リースリング <i>Maximin Grünhauser Bruderberg Riesling Q.B.A</i> 上品で勢いを感じられる限りなく清らかな酸味に チャーミングな果実の甘さが持ち味。気分をリフレッシュさせてくれる白ワイン。	フォン・シュベルト <i>Von Schubert</i>	日野屋
11	2016 ラインガウ やや辛口	リースリング・カビネット <i>Riesling Kabinett</i> 控えめで、酸味とのバランスがとれた甘味。可憐さをも感じさせる、心躍るような味わいのワインです。	ロバート・ヴァイル <i>Robert Weil</i>	ファインズ
12	2014 モーゼル 甘口	ヴェレナー ゾンネンウーア シュペートレーゼ <i>Wehlener Sonnenuhr Spätlese</i> 遅摘みの完熟したぶどうを使用したワイン。甘口ながらも透明感があり、繊細さを保ったさわやかな味わい。	ヨハン・ヨーゼフ・プリム <i>Joh.Jos.Prüm</i>	八田
13	2011 フランケン 辛口	ドミナ・スルツフェルダー・マウスタルQBA <i>Domina Sulzfelder Maustal QBA</i> フランケンの代表的な土壌のコイバーで作られるミディアムボディのドミナ種赤ワイン。	ブレンフレック <i>Brennfleck</i>	日野屋
14	2015 ヴェルテンベルク 辛口	レンベルガー S <i>Lemberger S trocken</i> 重たさと繊細さを併せ持つ赤ワイン。	クナウス <i>Knauß</i>	ヴァインベルク
15	2014 ファルツ 辛口	ピノ・ノワール II Q.b.A. <i>Pinot Noir II Trocken VDP Gutswein</i> ドライチェリーやブルーベリーのニュアンス溢れる、口当たり柔らかく、エレガントな赤ワイン。	フォン・ウィニング <i>Von Winning</i>	モックス
16	2009 ラインガウ 辛口	アスマンズホイザー・ヘンベルクシュペートブルグンダー ケーペーアー <i>Assmannshäuser Hellenberg Spätburgunder QbA trocken</i> この畑から生まれるワインは、品格ある表情の赤。時間とともにまろやかに、厚みとコクがより強く感じられる。	コルヴァース・カウター <i>Dr. Corvers-Kauter</i>	ゆうらん
17	2014 バーデン 辛口	マルターディンガー シュペートブルグンダー <i>Malterdinger Spätburgunder trocken</i> 醸造所のあるマルターディンゲン村のビーネンブルク畑のぶどうのみを使用した、ワンランク上の赤。経年の小樽で12か月熟成。	ベルンハルト・フーパー <i>Bernhard Huber</i>	ヘンベルガー・ホーフ
18 (有料) ¥200	2014 ナーエ 辛口	リースリング グローセス ゲヴェックス <i>Riesling GG</i> 力強く洗練された呑み応えある辛口リースリング。	グート・ヘルマンズベルク <i>Gut Hermannsberg</i>	日野屋
19 (有料) ¥200	2015 モーゼル 甘口	ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア アウスレーゼ <i>Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese</i> しっかりと酸があり、長期の熟成にも耐えるワイン。	フリッツ・ハーグ <i>Fritz Haag</i>	稲葉
20 (有料) ¥300	2011 ファルツ 辛口	ピノ・ロゼ・ブリュット・ナトゥーア <i>Pinot Rose brut nature</i> 長期間の二次発酵によるエレガントで切れのよいスパークリングです。	クニプサー <i>Knipser</i>	ワイナックス

各提供場所にて輸入元提供の各醸造所、ワインの簡単な紹介もご用意しています。

ご注意

1. 飲み過ぎにご注意下さい。(吐き器はありません)

多くの種類をお楽しみいただくため、少量ずつのご提供となります。

2. ワインは、アイテムにより無くなる場合もありますので予めご了承ください。

3. ワインは来場者全員に行き渡るよう開始から1時間は同じワインを何度も飲まれることは遠慮いただくようご協力お願いします。

4. 後ろの方と譲り合ってお楽しみください。

5. 入場時にお渡しするパン、ホールの前にあるボーデンゼー店頭で販売している軽食以外の飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

6. ワイングラスはお帰りの際に返却願います。

7. 会場内は禁煙です。