

# B

## ドイツワイン

Course 毎月4,400円(税込) × 5回

繊細で優しい味わいが飲む人の心と体を和ませてくれるドイツワインのコースです。「黄金の雫」という意味を持つピースポーター ゴールド トロップヒェン」の繊細で美しいカビネットや、モーゼルの一流畑「ヴェレナー ゾンネンウアー」の華やかで豊かな果実味、さらに「グラーハー ドームプロブスト」のスパイスの効いた味わいなど、様々なスタイルを持つドイツワインの魅力を存分にお楽しみください。

4月  
April



### バルテン リースリング ケーベアー

葡萄品種:リースリング  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA348  
¥1,650



生産者:トーマス バルテン  
トーマス バルテンはモーゼル中流域のブラッテン村でワイン造りをする家族経営の生産者です。発酵には天然酵母を使い、粘板岩の急斜面で育つ葡萄から軽快な酸とフレッシュな果実味のあるワインを生み出しています。



### グラハブ ドームプロブスト シュペートレーゼ

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA592  
¥2,750



生産者:フリードリヒヘルムギムツウム  
ブルゴーニュで言えばグランクリュに相当するグラハ村の特級畑「ドームプロブスト(司祭長)」のワインです。南向きの斜面で太陽の光が良く当たるので葡萄が完璧に熟します。かすかにスパイスを感じるミネラル感が心地よい1本です。



### ヴェレナー ゾンネンウアー カビネット

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA365  
¥1,760



生産者:トーマス バルテン  
モーゼルを代表する超一流畑、ヴェレナー ゾンネンウアーからのワインです。ゾンネンウアーは「日時計」を意味します。生き生きとした酸とボリュームのある果実味。甘口ですが余韻は非常に爽やかです。



### クルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/K198  
¥2,640



生産者:カール エルベス  
新鮮な酸味と天然の甘味とが完璧な調和を見せるモーゼルシュペートレーゼの自信作です。白桃やメロンを思わせる香りとグレープフルーツやライムのフレッシュな風味、余韻にはスレートの風味やマスカットの味わいが広がります。



### ブルク ライヤー シュロスカペレ カビネット

葡萄品種:フアバーレーベ  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・ナーエ/K932  
¥1,870



生産者:アーデルスエック  
ドイツで30軒しかないドイツ農産物協会が推薦するナーエの生産者、アーデルスエックのワインです。白い花を思わせる華やかなアロマとマスカットのフレッシュでピュアな果実のフレーバーがたいへん魅力的です。



### ドクター ワグナー リースリング ケーベアー

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA469  
¥2,530



生産者:ドクター ワグナー  
ワグナー家が造るゲーツワインです。華やいた酸、リースリングの繊細な果実の甘みが広がります。甘口タイプですが、はつらつとした味わいですので、食事とも相性の良いワインです。毎年、稲葉のためだけに造っていただいています。

7月  
July



### グラーハー ドームプロブスト カビネット

葡萄品種:リースリング  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA591  
¥2,420



生産者:フリードリヒヘルムギムツウム  
グラハ村の特級畑「ドームプロブスト(司祭長)」は南西向きのため、太陽の光が良く当たり葡萄がしっかりと熟します。パイナップルやリンゴの果実に加え、この畑に特徴的なスパイスを感じながらも軽快な飲み口のカビネットです。



### モーゼル リースリング ケーベアー

葡萄品種:リースリング  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA656  
¥1,980



生産者:マイアーラー  
ケステン村のヘレンベルクとパウリンスベルクの葡萄を使っています。収穫は手摘みで行います。若々しいモーゼルのリースリングの良さが表れています。少し残糖を残し、若いうちからやわらかく、親しみやすい味わいが魅力です。

8月  
August



### ルドヴィヒスヘーアー ホーニヒベルク モリオ ムスカート ケーベアー

葡萄品種:モリオ ムスカート  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・ラインヘッセン/K606  
¥1,650



生産者:ブルガマイスター ヴェーバー  
16世紀よりラインヘッセンのルドヴィヒスヘーアーでワイン造りをする家族経営の生産者です。モリオ ムスカートは早く摘みすぎると苦みが出るため収穫時期に注意しています。トロピカルフルーツの甘い香り、程よい酸と果実味が魅力的です。



### ピースポーター ゴールドトロップヒェン カビネット

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA430  
¥2,860



生産者:クルト ハイネ  
ゴールドトロップヒェン=「黄金の雫」という美しい名前の畑のワインです。カビネットに使う葡萄はフレッシュな味わいが大切なので他より早く収穫します。上品で甘さの中に程よい酸とミネラルの要素があり、バランスの良い味わいです。

6月  
June



### ブルク ライヤー シュロスカペレ カビネット

葡萄品種:フアバーレーベ  
白:やや甘口/生産地域:ドイツ・ナーエ/K932  
¥1,870



生産者:アーデルスエック  
ドイツで30軒しかないドイツ農産物協会が推薦するナーエの生産者、アーデルスエックのワインです。白い花を思わせる華やかなアロマとマスカットのフレッシュでピュアな果実のフレーバーがたいへん魅力的です。



### ドクター ワグナー リースリング ケーベアー

葡萄品種:リースリング  
白:甘口/生産地域:ドイツ・モーゼル/KA469  
¥2,530



生産者:ドクター ワグナー  
ワグナー家が造るゲーツワインです。華やいた酸、リースリングの繊細な果実の甘みが広がります。甘口タイプですが、はつらつとした味わいですので、食事とも相性の良いワインです。毎年、稲葉のためだけに造っていただいています。

特典

最終月はワンランク上のワインを含む3本でコース料金の2倍相当額となります。

### ハイマースハイマー ゾンネンベルク ショイレーベ アイスヴァイン

葡萄品種:ショイレーベ  
白:極甘口/生産地域:ドイツ・ラインヘッセン/KA419  
容量375ml/¥4,400



生産者:ハインフリート デクスハイマー  
ショイレーベは晩熟で、葡萄が健全な状態を保ちやすく、しっかりと熟した完熟した状態に収穫が出来ます。色はまさに黄金色。蜂蜜やアプリコット、白桃、メロン、マンゴーなど、極めて甘い香りや味わいが続きます。