

20年の歳月を迎えたドイツ産の華麗な熟成リースリング ワイン!

Riesling Vintage 1999 & 2000

Paul Anheuser

<パウル・アンホイザー醸造所>

1600年代より続くドイツのナーエ地区を代表する老舗名門ワイナリー。良質なリースリングワインの作り手として世界的に高い評価を得ています。今回は、このワイナリーが秘蔵していたリースリングを限定入手しました。

* これら3種類の白ワインは、ボトル詰めされてからワイナリーの地下セラー内で長期間寝かされていたボトル熟成のものです。その経年によりワインの成分であるカリウムやカルシウムと酒石酸が結合して結晶化した澱が発生しています。優良年のフィルターをあまりかけないワインをボトルで低温保管することで発生しますが、品質的には問題ございません。この白い粒状の澱は【酒石】と呼ばれそのもの自体は美味しく有りませんが、ワイン自体は旨みが詰ったものです。



商品名：クロイツナッハー クレーテンフル シュペートレーゼ 2000

格付け：プレディカーツヴァイン / 生産地区：ナーエ

品 種：リースリング 100%

畑面積：2ヘクタール（樹齢：約19年） / 収穫方法：手摘み

醸 造：オークの大樽での低温発酵後、貯蔵用木樽にて4ヶ月の熟成（アルコール度：8.5%）

味わい：20年目の熟成を経てやや濃い黄金色をしたワインは、今もフレッシュな状態を保ちつつも熟成による熟れた桃やアプリコットのような風味が楽しめます。

お料理：魚介のバターソテー、ジャーマンポテト、粗びきソーセージ等

規 格：750ml/12本入 / JAN:4580430750509 上 代：オープン価格



商品名：シュロスベッケルハイマー フェルゼンベルク シュペートレーゼ 2000

格付け：プレディカーツヴァイン / 生産地区：ナーエ

品 種：リースリング 100%

畑面積：0.7ヘクタール（樹齢：約16年） / 収穫方法：手摘み

醸 造：オークの大樽での低温発酵後、貯蔵用木樽にて5ヶ月の熟成（アルコール度：9.0%）

味わい：20年目の熟成を経てやや濃い黄金色をしたワインは、ミネラルを豊富に含み柑橘類や熟れたグレープフルーツのような風味と新鮮な酸味が調和しています。

お料理：シーフード全般、お寿司や魚介系の天ぷら等

規 格：750ml/12本入 / JAN:4580430750493 上 代：オープン価格



商品名：シュロスベッケルハイマー フェルゼンベルク シュペートレーゼ 1999

格付け：プレディカーツヴァイン / 生産地区：ナーエ

品 種：リースリング 100%

畑面積：0.7ヘクタール（樹齢：約15年） / 収穫方法：手摘み

醸 造：オークの大樽での低温発酵後、貯蔵用木樽にて20ヶ月の熟成（アルコール度：9.5%）

味わい：20年の熟成を経て深い黄金色に変化しドライ・アプリコットのような熟成香、レモンや白桃のような果実の風味とミネラル分が溶け込んだまろやかな味わい。

お料理：シーフード全般、お寿司、スモークチーズ等

規 格：750ml/12本入 / JAN:4580430750486 上 代：オープン価格



* ワインは全て定温コンテナでの輸入
及び定温倉庫で管理しております。


ROYAL OF JAPAN

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
TEL: 03 (3715) 8273