

Vin d'automne

秋を深めるドイツワインをご紹介します

ワイン産地でも北に位置し、冷涼な気候に由来する美しい酸と繊細な芳香を備えた白ワインの産地として知られ、現在は辛口ワインの生産が主流となっております。

また、ナチュラル志向に赤ワインも世界的需要が高まっています。

モーゼル、ラインガウ、フランケン、ファルツなど13の個性的な特定生産区域があります。

糖度からテロワールに重点をおくワイン法の制定により変遷の時を迎えております。

ぜひ、新時代のドイツワインをお楽しみください。

German wine pairing 4items

ドイツワイン ペアリング4種

¥6,600

each by Glass 各グラス¥1,650

2021 ヴァイングート・ヴァイガント

ミューラートゥルガウ100%

(白、SO2無添加、フランケン地方) たっぶりの旨味とジューシーな酸味

2020 マーカス・モリトール

リースリング100%

アウスレーゼ トロッケン(白、辛口、モーゼル地域) 非常に長く 続く 清涼感

2017 フリードリッヒ・ベッカー ギョーム ロート

カベルネ・ソーヴィニヨン40%、ドルンフェルダー40%

トロッケン(赤、ファルツ地域) タンニンが柔らかく、滑らかな口当たり

2019 リンゲンフェルダー

シュベートブルグンダー100%

シュベートレーゼ トロッケン(赤、ファルツ地域) ビターな風味、地元産の樽で2年熟成

German wine (Bottle) ドイツワイン ボトル

2008 Berncastler Doctor Spatles (Dr.H.Thanisch)

¥13,200

ベルンカステル ドクトール・シュベトレーゼ (白、甘口)