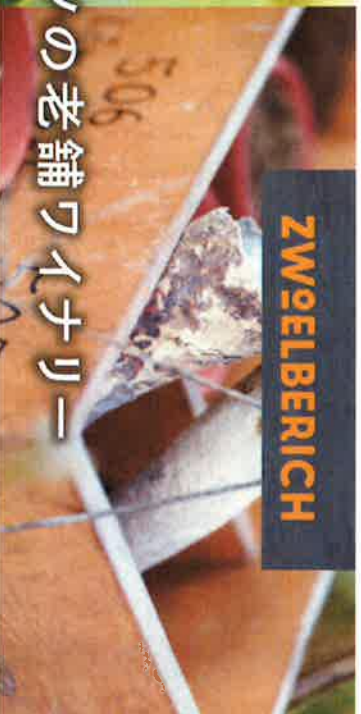




有機農法を継承するドイツの老舗ワイナリー



ZWELBERICH



Müller-Thurgau



ミュラー・トゥルガウ
 フドウ品種：ミュラー・トゥルガウ100%
 ビンテージ：2017
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Wine, sweet
 残糖度：38.3 g/l 酸度：6.8 g/l
 アルコール度数：9.5%

特徴：柔らかい黄色、株の香り、甘さと苦い果物の調和のとれた味わい
 相性のいい料理：香りの良いアジア料理

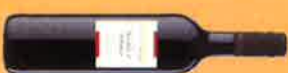
Auxerrois



オーセロア
 フドウ品種：オーセロア
 ビンテージ：2016
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Wine, dry
 残糖度：2.8 g/l 酸度：6.1 g/l
 アルコール度数：13.5%

特徴：グラスに注ぐと輝く黄緑色、繊細なすみれの香り、相性のいい料理：タルト・フランス

Dunkelfelder und Spätburgunder



ドルンフェルター シュペートブルグンダー
 フドウ品種：ドルンフェルター、シュペートブルグンダー
 ビンテージ：なし
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：Red Wine, semi-dry
 残糖度：10.1 g/l 酸度：5.4g/l
 アルコール度数：12.5%

特徴：深い赤色、カラムシスモのような香り、オーク樽のふくよかさやイチジクのような味わい
 相性のいい料理：ローストビーフとポテト・タンニン

SOMMERFRISCH



ゾマーフリッシュ
 フドウ品種：ピノティン60%、モナー40%
 ビンテージ：2017
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：Rose Wine, dry
 残糖度：6.3 g/l 酸度：6.1g/l
 アルコール度数：11.5%

特徴：バラの花びらのような少しオレンジがかつた濃いピンクの色、ローズ・チエリー・チエリーの香り、上品なフルーツな味わい
 相性のいい料理：オレソレと鶏肉を合わせたサラダ

Alfred



アルフレッド
 フドウ品種：リースリント100%
 ビンテージ：2017
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Wine, semi-dry
 残糖度：13.3 g/l 酸度：7.3/l
 アルコール度数：12.5%

特徴：黄緑色で自然発酵のスパークリングワイン、ブリアリコットやライム、オレンジの皮のような香り、繊細な甘さを持つ
 相性のいい料理：鶏の胸肉のフライとカルトンのブリアリコット

Fleur d'Elise



フローラル エリーゼ
 フドウ品種：グラーヴブルグンダー(ピノ・グリ)60%、グナーヌブルクスター(ピノ・フランチ)30%、オーセロア10%
 タイプ：2015
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Wine, dry
 残糖度：6.5g/l 酸度：7.0g/l
 アルコール度数：12.5%

特徴：明るい黄色と緑色、香の花のような香り、ブルーベリーとスバドソーの両方味わかる
 相性のいい料理：野菜いっぱいのリゾット

Zwölberico



ゾルベリッコ
 フドウ品種：リースリント70%、バツファス30%
 ビンテージ：2017
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Sparkling Wine, dry
 残糖度：17.7g/l 酸度：6.4 g/l
 アルコール度数：12%

特徴：明るい黄色、柑橘類とリースリントの香りがあり、レモンのような爽やかさが広がる味わい
 相性のいい料理：サーモンとシーワグ野菜が入ったクレープ

Riesling



リースリント
 フドウ品種：リースリント100%
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 ビンテージ：2011
 タイプ：White Wine, sweet
 残糖度：105.2g/l 酸度：8.5g/l
 アルコール度数：11%

特徴：金色でブリアスモや熟したブリアリコットのような香り、蜂蜜のようなふくよかさとブルーリーの酸味を感じる味わい
 相性のいい料理：サーモンとシーワグ野菜が入ったクレープ

Riesling



リースリント
 フドウ品種：リースリント100%
 タイプ：2016
 認証：EU有機認証、テマター認証、ワイガン認定
 タイプ：White Wine, dry
 残糖度4.7g/l 酸度6.9g/l
 アルコール度数：13%

特徴：響リントやリースリントのような淡い黄色、ミネラルを感じられるキウイフルーツのような果実味溢れる味わい
 相性のいい料理：スズキのフィレットと新じゃがの添え