

## SPARKLING WINE

### 1. 2016 KRACK, Rosé

Brut 辛口

産地

Pfalz

特徴

優しい果実の香り きめ細やかな泡立ち  
茎や皮のニュアンスがあり、やや軽め

合う料理

どんな料理でも

Sekthaus Krack

### 2. 2015 Bubbly

Brut 辛口

産地

Pfalz

品種

Cuvée

特徴

落ち着いた香り 熟成した味わい 重心が低い  
24ヶ月寝かせたキュヴェ使用でコクがある

合う料理

鶏料理

Weingut Markus Schneider

## RED WINE

### 1. 2015 Frühburgunder

Dry 辛口

産地

Mosel

品種

Frühburgunder (Pinot Madeleine)

特徴

わずかに湿った木や葉巻の香り  
透明感があり、角の取れたやさしい酸味  
バランスがよく調和の取れた味わい

合う料理

肉料理全般

Weingut Axel Pauly

### 2. 2013 Bechtheimer

Dry 辛口

産地

Rheinhessen

品種

St. Laurent

特徴

シンプルでフルーティな香り 濃いめの色調  
このドイツの交配品種はくせがなく、飲み易い

合う料理

豚肉料理

Weingut Dreissigacker

### 3. 2014 NEISS

Dry 辛口

産地

Pfalz

品種

Spätburgunder (Pinot Noir)

特徴

フランボワーズ、桜桃の香り  
コクがあり、バランスのとれた味わい

合う料理

ジビエ全般

Weingut Ludi Neiss

## WHITE WINE

### 1. 2018 hullabaloo

Dry 辛口

産地

Pfalz

品種

Sauvignon Blanc & Viognier

特徴

嫌みがなく、何にでも合わせやすい  
控えめな個性 酸味中心の辛口で爽やか

合う料理

どんな料理でも

Weingut Markus Schneider

### 2. 2017 RIESLING Organic

Dry 辛口

産地

Rheinhessen

品種

Riesling

特徴

爽やかな香り 緑がかった黄色  
ドイツのリースリングらしい酸味主体の辛口

合う料理

どんな料理でも

Weingut Dreissigacker

### 3. 2016 purist

Dry 辛口

産地

Mosel

品種

Riesling

特徴

おとなしい香り 明るい色調 湿った酸味  
重心は中程度 バランスのよい味わい

合う料理

オードブル

Weingut Axel Pauly

### 4. 2016 KIRCHBERG

Dry 辛口

産地

Baden

品種

Weissburgunder (Pinot Blanc)

特徴

バニラやトーストのような樽香 やや黄色みが強い  
最大 35% 勾配のキルヒペルク畑で収穫  
ボリュームのある味わい

合う料理

魚料理

Weingut Klumpp

### 5. 2017 KOLIBRI

Semi Dry 中辛口

産地

Rheinhessen

品種

Riesling

特徴

落ち着いた香り 今回の白ワインの中で一番甘口  
しっかりした酸味と甘味のバランスがよい  
口当たりのよい上品な味わい

合う料理

豚肉や仔牛料理

Weingut Dreissigacker

[www.krack-sekt.de](http://www.krack-sekt.de)

[www.black-print.net](http://www.black-print.net)

[www.wein-pauly.de](http://www.wein-pauly.de)

[www.dreissigacker-wein.de](http://www.dreissigacker-wein.de)

[www.weingut-neiss.de](http://www.weingut-neiss.de)

[www.weingut-klumpp.com](http://www.weingut-klumpp.com)