

## B course



毎月3,780円(税込)×5回

繊細でやさしい味わいが飲む人の心を和ませてくれるドイツワイン。甘口から辛口まで、また産地や品種の違いによって様々なバリエーションが楽しめるのが魅力です。年々入手が困難となっている希少なアイスワインや、モーゼル地方の様々な造り手によるリースリング、少し珍しい甘口の赤ワインなど、ドイツワインならではの魅力をお楽しみ下さい。

**10 October**

**リースリング** ユンテースライ シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K727 ¥2,052

**生産者: フランツ ヨゼフ ファーバー**  
モーゼル中流域のミンハイム村で家族でワイン造りをしているファーバー家。畑はすべて傾斜が急峻なため、手作業で収穫。豊かなアロマとフレッシュな酸、十分な甘さが疲れを癒してくれます。

**11 November**

**リースリング** シュロスカベレ カビネット

葡萄品種: フォーバーレーベ  
白: やや辛口/生産地域: ドイツ・ナーエ/K932 ¥1,836

**生産者: アーデルセック**  
ドイツで30軒しかないVDLGドイツ農産物協会が定める造り手。フォーバーレーベから造られるこのワインは、花のよさな芳しい香りとマスカットのようなフレッシュでクリーンな果実味があります。

**11 November**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K423 ¥2,700

**生産者: ミューレンホフ**  
ブルゴニウで言えばグラン・クリュに相当する超一流産地、ヴェルナー・シュベートルレーゼ。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**12 December**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**12 December**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**1 January**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**2 February**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**Bコースプレゼントワイン**  
2月のワインと一緒にお届けします。

**ハーマースハイマー・ゾンネンベルク・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/K419/¥3,888

**生産者: ハイムフリート・デクスハイマー**  
デクスハイマーは、ラインヘッセンのアルツァイ近郊の丘陵地帯でワイン造りをする家族経営のワイナリー。アイスヴァイン以上のクオリティのワインには、見るべきものがあり、甘口ワインの名手と言えます。このアイスワインに使われている品種、ショイレーベは晩熟のため、葡萄が健全な状態で収穫でき、完熟した良い状態で収穫が出来ます。やわらかな酸味としっかりとした甘味の調和が素晴らしい、アイスワインの魅力は十二分に感じることが出来ます。

## C course



毎月5,400円(税込)×5回

普段よりもちょっと贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。スペインの国境近く、ピレネー山脈の麓の過酷な自然の中、独自のワイン造りを追求するドメヌ・ガルディエの美しく印象的な白や、南部ローヌを代表する偉大なワイン、シャトーヌフ・デュ・パヴなど、選りすぐりのワインを集めました。

**10 October**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K727 ¥2,052

**生産者: フランツ ヨゼフ ファーバー**  
モーゼル中流域のミンハイム村で家族でワイン造りをしているファーバー家。畑はすべて傾斜が急峻なため、手作業で収穫。豊かなアロマとフレッシュな酸、十分な甘さが疲れを癒してくれます。

**11 November**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K423 ¥2,700

**生産者: ミューレンホフ**  
ブルゴニウで言えばグラン・クリュに相当する超一流産地、ヴェルナー・シュベートルレーゼ。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**11 November**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K423 ¥2,700

**生産者: ミューレンホフ**  
ブルゴニウで言えばグラン・クリュに相当する超一流産地、ヴェルナー・シュベートルレーゼ。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**12 December**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**1 January**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**2 February**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**Cコースプレゼントワイン**  
2月のワインと一緒にお届けします。

**シャトーヌフ・デュ・パヴ・ブルグディ・モン**

葡萄品種: ショイレーベ  
赤: フルボディ/生産地域: フランス・ローヌ/FB656/¥5,400

**生産者: クロデュ・モン・オリヴェ**  
南部ローヌを代表するワイン、シャトーヌフ・デュ・パヴの優良生産者、クロデュ・モン・オリヴェ。現在は、4代目のティエリ・サボンがドメヌを引き継いでいます。全体の80%をステンレスタンク、20%を樽で熟成させています。小さな赤い果実を思わせる豊かなアロマ、口の中へ、凝縮された甘い果実のフレーバーが感じられ、余韻にはすっきりと檸檬の風味が漂います。造り手のティエリによると、若いシャトーヌフ・デュ・パヴにはシンプルな肉料理が合うとのこと。

## D course



毎月3,780円(税込)×5回

人気のイタリアワインを毎月2本お届けします。イタリアは北から南まで全土でワインが造られ、地方ごとに個性豊かな郷土料理があるように、その土地ならではの独自の個性や特色を生かした様々なワインがあります。イタリアの豊かな食文化の中で育まれたワインは、様々な料理と相性が良く、食での楽しいひとときを引き立ててくれます。

**10 October**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K727 ¥2,052

**生産者: フランツ ヨゼフ ファーバー**  
モーゼル中流域のミンハイム村で家族でワイン造りをしているファーバー家。畑はすべて傾斜が急峻なため、手作業で収穫。豊かなアロマとフレッシュな酸、十分な甘さが疲れを癒してくれます。

**11 November**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K423 ¥2,700

**生産者: ミューレンホフ**  
ブルゴニウで言えばグラン・クリュに相当する超一流産地、ヴェルナー・シュベートルレーゼ。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**11 November**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K423 ¥2,700

**生産者: ミューレンホフ**  
ブルゴニウで言えばグラン・クリュに相当する超一流産地、ヴェルナー・シュベートルレーゼ。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**12 December**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**1 January**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**2 February**

**リースリング** シュベートルレーゼ

葡萄品種: リースリング  
白: 甘口/生産地域: ドイツ・モーゼル/K418 ¥1,620

**生産者: リンゲンフェルダー**  
ドイツの中でも比較的温暖なファルツで産する甘口の赤ワイン。伝統的なオーの熟成で造られています。フラムやイチゴの香りが広がり、やさしい甘さでとても心地よく感じられます。

**Dコースプレゼントワイン**  
2月のワインと一緒にお届けします。

**バローロ**

葡萄品種: ネッビーオー  
赤: フルボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/1607/¥3,888

**生産者: セツラデナリ**  
セツラデナリは、バローロのモラッ村に拠点を置く造り手。年間の生産量はわずか3万本のみという非常に少量生産で、極めて高品質なワイン造りを行っています。イタリアを代表する醸造家、ロベルト・セツラデナリ氏のコンサルティングを受け、繊細でエレガントなスタイルのワインを生み出しています。このバローロからはスミレの花の香りと共に、キノコや土の複雑な香りが感じられます。力強いタンニンがあり、飲み応えがあります。