



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Hattenheim Wisselbrunnen GROSSE LAGE Riesling Auslese

シャトー自家栽培・元詰め
2016年 ヘッセン州金賞受賞

原産地こそがすべて

「ワインの原産地が明確であればあるほど、その品質は高まる」—これは、シュロス・ラインハルトハウゼンが何世紀にもわたって守り続けてきた信念です。私たちは、他の多くの人々がすでに歩みを止めたところからスタートします。それは一見すると簡単に思えるかもしれませんが、実際には大変な労力を要します。私たちのブドウ畑は、自社で丁寧に管理されており、情熱と専門知識、そして何よりも多くの手作業によって支えられています。健やかに完熟したブドウこそが、最高のワインを生み出し、それがその土地の最良の伝道者となるので丹念に選び抜かれた手摘みと、やさしい圧搾を経て、畑の品質はそのままに、セラーでさらに磨かれていきます。「最上の品質は、計算された“何もしないこと”から生まれる」このワインは、シャトーの紋章入り特製フルートボトルに、厳選された天然コルクと、王室の青をまとったラベルで丁寧に仕上げられています。



アルコール度数： 8.0% vol.
酸度： 9.1g/l
残糖分： 100.0g/l

この地域で最も知られ、世界的にも名声を誇るブドウ畑は、エアバッハおよびハッテンハイム周辺に広がっており、ここは「ミッテル・ラインガウ（中部ラインガウ）」の中心地でもあります。

シュロス・ラインハルトハウゼンは、この特異なテロワールの中心に位置し、伝説的な一等地の恩恵を余すことなく享受しています。

いずれも**プルミエ・クリュ（一級畑）**に格付けされているこれらの畑—ヌスブルンネン、ヴィッセルブルンネン、ジーゲルスベルク、ホーエンライン—から生み出されるワインは、どれも個性的で卓越した品質を誇ります。

このワインの畑はわずか18ヘクタールの広さですが、主に**軽めの第三紀の泥灰土（マール）からなる土壌

織細な発見—香り、果実味、酸味、甘味の調和
桃、杏子、カシスといった果実が、このワインに豊かで魅力的なブーケ（香り）を与えています。土壌由来のミネラル感と、穏やかでありながらしっかりとした酸味のコンビネーションが、このワインに唯一無二の個性をもたらしています。



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Erbach Marcobrunn
Riesling Spätlese
Original Schlossabfüllung
aus unserem historischen Weinkeller zu Erbach/Rheingau

原産地から生まれる品質

「原産地に近いほど、その品質は高くなる」この理念は、シュロス・ラインハルトハウゼンが何世紀にもわたって守り続けてきた信条です。私たちは、他の多くが終わりとする地点から、あえて歩みを始めます。それはシンプルに聞こえるかもしれませんが、決して手間がかからないわけではありません。私たちのブドウ畑は、心を込め、確かな専門知識と、そして何よりも多くの手作業によって手入れされており、例外なくすべて自社で栽培しています。健全でよく熟したブドウだけが、最良のワイン— つまり、その土地を語る最高の大使— へと生まれ変わります。選び抜かれたブドウを手摘みによりやさしく収穫し、ソフトに圧搾した後、畑から得られた品質はセラーの中でそのまま保たれ、丁寧に形作られていきます。

「最上の品質は、意図的に干渉を最小限に抑えることで生まれる」、それが私たちの信念です。

誇り高き畑とその特性

私たちの誇りは、中部ラインガウのエアバッハおよびハッテンハイムにある、伝統と世界的評価を誇る単一畑（シングル・ヴィンヤード）です。これらはすべて、ドイツにおける高品質畑の格付け「エアステ・ゲヴェクスラゲ（Erste Gewächs Lage）」に分類されています。これらの畑から生まれるワインは、唯一無二の個性を持ち、決して模倣することはできません。

マルコブルン（MARCOBRUNN）畑について

この畑の土壌は、重いレスローム（土壌中の黄土）と石灰質のマール土壌、さらには砂質が混ざった構成で、栄養供給に優れており、乾燥時にも独自の方法で水分バランスを調整する能力を備えています。この*エアバッハ・マルコブルン（Erbacher Marcobrunn）*は、国際的にも通用する格式を誇り、ドイツでも最も価値ある畑のひとつとして名高い存在です。この特級畑（Spitzenlage）は合計6.67ヘクタールあり、そのうち1.05ヘクタールを当ワイナリーが所有し、すべて自社で管理・栽培しています。まさに真の宝石と呼ぶにふさわしい畑です。

ワインのご紹介：エアバッハ・マルコブルン シュペートレーゼ 2018

このシュペートレーゼは、マルコブルンの特徴を見事に表現した一本です。桃やアプリコット、エキゾチックフルーツまで、非常に豊かな果実の香りが広がります。口に含むと果実味の豊かさが感じられ、濃厚なエキス分と繊細な酸味が後味に美しく調和します。



ヴィンテージ:	2018
飲み頃温度:	9° - 11°C
アルコール度数:	8,5%
酸度:	8,0 g/l
残糖値:	69,3 g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



Schloss Reinhartshausen
Hattenheimer Riesling
Kabinett feinherb
Chateau grown and bottled

原産地がすべてを決める

シャトー・シュロス・ラインハルトハウゼンは、ラインガウのワイン文化における680年の歴史を持つ礎です。シャトーの名を冠したオリジナルボトリングは、今までも、そしてこれからも、世界最高峰の品質を約束します。私たちは、自然の恵みである動植物が共存する優れた畑を尊重し、慈しむ心を大切にしています。慎重に選別された収穫の後、私たちの使命は、畑から届いた卓越した果実を損なわずに導き育てることです。

これらのワインは、ラインガウの中でも最も熟成に耐えるボトルのひとつとされており、私たちはワインに熟成のために必要な時間を惜しまず与えることを誇りとしています。

哲学：原産地が品質を決める

「ワインの原産地が絞られるほど、その品質は高まる」
この理念に基づき、厳格な畑ごとの格付けを行い、リースリングの可能性を常に引き上げ続けています。



村名ワイン (Village Wine) | ハッテンハイム産

このワインは、ハッテンハイムにある公式に格付けされた畑のみから収穫されたブドウで造られています。ハッテンハイムのワインには、ミネラルを伴った爽やかな果実味という独自の個性があります。

グラスからは、繊細なリンゴの香りと、時間とともに広がる**アプリコットやカシス（黒ずぐり）**のブーケが感じられ、酸味とほのかな残糖のバランスの妙が長く続く余韻を生み出します。

ヴィンテージ	2023
アルコール度数:	10,0% vol.
酸度:	9,1 g/l
残糖値:	23,3 g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Schloss Reinhartshausen Erbacher Riesling Dry

Chateau grown and bottled

原産地がすべてを決める

シャトー・シュロス・ラインハルトハウゼンは、680年にわたってラインガウのワイン文化を支えてきた象徴的存在です。「シャトー・オリジナル」ラベルのボトルは、今もこれからも世界最高品質を約束するワインです。私たちは、ブドウ畑に息づく動植物の命を尊重し、大切に守ることで、その土地の個性と生命力を育んでいます。収穫後の仕事は、畑から届いた優れた果実の本質を保ち、それを導くことだけ。ラインガウの中でも、特に長期熟成に適したワインとして伝統的に高く評価されており、私たちはそのワインに熟成に必要な時間を惜しみなく与えることを誇りとしています。

哲学：原産地が品質を決定する

「ワインの原産地が狭まるほど、その品質は高まる」
この信条のもと、私たちは畑ごとの格付けを厳密に運用し、リースリングの可能性を常に更新し続けています。



村名ワイン (Village Wine) | エアバッハ産

このリースリングは、エアバッハにある公式に格付けされた畑のみから収穫されたブドウを使用しています。グラスからは、熟した黄色い果実、アプリコット、マルメロ（カリン）、レモンの芳醇な香りが立ち上ります。味わいは、フルーティーな印象に加えて、エアバッハ産リースリングの特徴である繊細なハーブのニュアンスも感じられます。しっかりとした酸の骨格がワイン全体をなめらかに支え、豊かさと調和を生み出し、長く続く余韻を演出します。

ヴィンテージ:	2024
アルコール度数:	12,0% vol.
酸度:	7,2g/l
残糖値:	3,7g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

MARCOBRUNN Royal Reserve

Chateau grown and bottled

原産地がすべてを決める

「ワインの原産地が特定されていればいるほど、その品質は高くなる」これは、シュロス・ラインハルトスハウゼンが何世紀にもわたり守り続けてきた信条です。私たちは、多くの生産者が止まる地点からスタートします。それは一見シンプルに聞こえるかもしれませんが、決して手間のかからない作業ではありません。私たちのブドウ畑は、情熱と専門知識、そして何より手作業による多くの労力によって、自社で丁寧に管理・運営されています。健康で完熟したブドウこそが、最高のワインを生み出し、その土地の魅力を最も雄弁に語る大使となるのです。慎重に選別された手摘みの収穫と、やさしく丁寧なプレスを経て、畑で育まれた品質はそのままセラーへと受け継がれ、さらに磨かれていきます。「最上の品質は、制御された“何もしない”ことによって得られる」— この哲学が、私たちのワイン造りを貫いています。



Vintage year:	2018
Alcohol:	13,0 % vol
Acidity:	7,6 g/l
Residual sugar:	5,0 g/l

グラン・クリュ区画「マルコブルン」

私たちのグラン・クリュ（特級）区画である* マルコブルン（MARCOBRUNN）* は、世界でも屈指の銘醸畑として高く評価されています。この畑のテロワールに根ざしたリースリングの存在感は、何十年にもわたって多くの人々を魅了してきました。この最高品質のドライ・リースリングは、同じマルコブルンの畑から収穫された健全なブドウの中でも、さらに厳選されたものを二重選果して造られています。（貴腐菌が付いたベリーは、シュベートルレーゼやアウスレーゼ、さらにはTBA〈トロッケンベーレンアウスレーゼ〉といった極甘口のワインに使用されます。）このワインは通常のGG（グローセス・ゲヴェックス）を超えるウルトラ・プレミアムクラスのものであり、ドライワインの中でも最上位の品質と格を誇ります。

畑の特徴

この区画はエアバッハ（Erbach）村内に位置し、南向きの緩やかな斜面です。その歴史は13世紀にまで遡り、1867年に行われた最初のラインガウ畑の格付け調査において、最上級の品質畑と認定されました。土壌は重めのローム質（黄土）に、マール（泥灰土）由来の石灰を多く含み、砂の層も交じることで、ブドウにとって理想的な養分供給が行われます。

テイस्टィングノート

容赦ないほどドライなグラン・クリュ・リースリングでありながら、ライムやグーズベリー（西洋スグリ）のアロマ、そこに軽やかなハーブのニュアンスも加わります。構造はしっかりしており、口中を一直線に流れるようなクリアな味わいと卓越したミネラル感が際立ちます。熟成とともに、5～6年を経過すると繊細なペトロール香（石油香）* が現れ始め、数十年かけて本来の調和に達するという、長期熟成に極めて適したリースリングです。

ペアリング

牡蠣やアサリ、ホタテなどの貝類全般をはじめ、スズキやマグロといった新鮮な魚介類とも抜群の相性を誇ります。また、シーザーサラダや熟成牛肉（ドライエイジドビーフ）とも素晴らしいマリージュを楽しめます。



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Hattenheim Nussbrunnen - Grand Cru Riesling dry

Chateau grown and bottled

原産地がすべてを決める

「ワインの品質は、産地がどれだけ特定されているかによって決まる」この理念は、シュロス・ラインハルトハウゼンが何世紀にもわたって守り続けてきた信条です。私たちは、多くの人々が歩みを止める場所から、あえて出発します。それは一見シンプルに思えるかもしれませんが、決して労力が少ないというわけではありません。私たちのブドウ畑は、情熱と専門知識、そして何よりも多くの手作業によって丁寧に管理されており、すべて自社の手で維持・運営されています。健康で熟したブドウこそが、最良のワインとなり、それはその土地の最高の語り手となるのです。選び抜かれた手摘みによる収穫とやさしい圧搾の後、畑で育まれた品質はそのままに、セラーでさらに磨き上げられていきます。

「最高品質は、意図的な無干渉によって生まれる」— これが私たちの信念です。



ヴィンテージ: 2020
アルコール度: 11,5 % vol.
酸度: 6,4 g/l
残糖値: 7,9 g/l

伝説の畑と唯一無二のテロワール

ラインガウ中部「ミッテルラインガウ」の中心部であるエアバッハとハッテンハイムの周辺には、地域を代表する、世界的にも有名な銘醸畑が広がっています。シュロス・ラインハルトハウゼンは、まさにこの唯一無二のテロワールの中心に位置し、伝説的な特級畑の恩恵を最大限に活かしています。この地域の畑から生まれるワインは、どれも異なる個性を持ち、それぞれが際立った存在です。

限定区画のテロワール・リースリング

この小規模で特別な10ヘクタールの畑は、谷の切れ目に突き出す縁に理想的に位置しており、日照量が非常に多い高地にあります。このユニークな環境こそが、フィネスに富んだテロワール主導型リースリングを生み出すための理想的な条件となっています。

グラスに注ぐと、* シトラス、アプリコット、マルメロ（カリン）* の魅惑的な香りが立ち上り、豊かさと果実味、そして凝縮感を感じさせます。口に含むと、明確な果実味とともに、繊細なミネラル構造が感じられ、クリスタルのように清らかな酸味が全体を美しく支えています。

このワインは、ムール貝や甲殻類との相性が抜群です。



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

MARCOBRUNN Riesling Kabinett

Chateau grown and bottled

原産地が品質を決定する

「ワインの品質は、その原産地がどれだけ明確かによって決まる」この理念は、シュロス・ラインハルトハウゼンが何世紀にもわたり守り続けてきた信条です。私たちは、多くの生産者が手を引くところから、あえて仕事を始めます。それは一見シンプルに聞こえますが、決して労力の少ないことではありません。私たちのブドウ畑は、情熱と専門知識、そして何より多くの手作業によって自社で丁寧に管理・運営されています。健全でよく熟したブドウだけが、その土地を映し出す最良のワインへと姿を変えるのです。丹念に選果された手摘みの収穫と、優しい圧搾を経て、畑からの品質はセラーでそのまま保たれ、さらに洗練されていきます。

これこそが私たちの哲学 — *「最高の品質は、意図的な無干渉によって生まれる」* です。



グラン・クリュ畑 MARCOBRUNN の魅力

シュロス・ラインハルトハウゼンにとって、* この世界屈指のグラン・クリュ（特級畑）* を手がけることは、名誉であり喜びでもあります。これらの貴重な畑で収穫されたブドウは、水平型の木製プレス機を用いて、多くの手作業を伴いながら丁寧に圧搾されます。

マルコブルン（MARCOBRUNN）は、エアバッハの境界内にある南向きのゆるやかな斜面の畑で、その名称は13世紀にまで遡り、エアバッハとハッテンハイムの間にある泉（ブルンネン）に由来します。この畑はわずか6.7ヘクタールのリースリング専用区画で、重いローム質黄土と、石灰分を含むマール（泥灰岩）土壌に砂が混じった土壌構成が、優れた栄養供給と乾燥期における水分調整を実現しています。

テイスティングノート & フードペアリング

この* カビネット（Kabinett）* は、* 熟したりんごや白系の核果（ネクタリンや白桃など）* の豊かな果実味が印象的で、酸味と残糖のバランスが非常に良く、長い余韻をもたらします。

このワインは、オレンジソースをかけた鴨の胸肉のローストや、詰め物をした七面鳥と合わせるのに最適です。

ヴィンテージ: 2022
アルコール度数: 9,5 % vol.
酸度: 8,0 g/l
残糖値: 29,9 g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Schloss Reinhartshausen
Erbacher Siegelberg
Spätburgunder Dry
Chateau grown and bottled

すべては「原点」が決める

シャトー・シュロス・ラインハルトハウゼン——

680年もの長きにわたり、ラインガウワイン文化の礎として歩んできた名門シャトーです。「オリジナル・シャトーボトリング」は、今までも、そしてこれからも世界水準の品質を約束します。

自然と共に、畑を讃える

私たちは、ブドウ畑に息づく動植物の生命を尊重し、その営みに敬意を払いながら、畑と真摯に向き合っています。選果を経た後、セラーでの役目はただ一つ——畑から届いた優れた果実の魅力を損なうことなく、丁寧に導くこと。そこには余計な手を加えることなく、自然のままを活かすという、伝統に根ざした哲学があります。

熟成の時を惜しまない

ラインガウにおいて、特に長期熟成に優れるワインとして知られてきた私たちのボトル。その名に恥じぬよう、ワインが本来のポテンシャルを発揮するまで、十分な時間と手間を惜しみません。私たちは、ワインの声に耳を傾けながら、その成熟を見守る名誉を大切にしています。



エルバッハ・ジーゲルベルク — 詩のように香り立つ赤ワイン

ジーゲルベルク (Erbacher Siegelberg) は、シュロスベルクとマルコプルの畑の上方に広がり、ハッテンハイム方面へと続く丘陵地に位置しています。東側では、名高いヴィッセルプルの畑と隣接しています。この赤ワインは、ブラックベリーやサワーチェリーをはじめとする赤系果実の豊かなブーケが広がり、ひと口含めば、果実味のふくらみに加え、しっかりとした骨格とスパイシーなアクセントが感じられます。余韻は長く、洗練されたエレガンスを湛えたその味わいは、まさに五感を魅了する一篇の詩のよう。特別な時間を彩るにふさわしい、格調高き一本です。

Vintage:	2018
Alcohol:	13,0% vol.
Acidity:	5,1g/l
Residual sugar:	0,1g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp



DIE RIESLING-LEGENDE
SEIT 1337

Schloss Reinhartshausen Riesling Sekt Brut

Chateau grown and bottled

原産地がすべてを決める

「ワインの原産地がより明確であればあるほど、その品質は高まる」
この理念は、シュロス・ラインハルトハウゼンが何世紀にもわたって大切にしてきた指針です。
私たちは、多くの人が止まるところから歩みを始めます。それはシンプルに聞こえるかもしれませんが、決して労力が少ないわけではありません。

私たちのブドウ畑は、情熱・専門知識・そして何よりも多くの手作業により、すべて自社で丹念に管理・運営されています。健康で熟したブドウこそが、最高品質のワイン、そしてその土地の最良の大使となるのです。選び抜かれた手摘みによる収穫と、やさしい圧搾の後、畑で育まれた品質はそのままだに、セラーでさらに磨き上げられていきます。

「意図的な無干渉によってこそ、最上の品質が生まれる」 — それが私たちの信念です。



ベーシックレンジに宿るテロワール之力

このスパークリングワインのもととなるベーシックワインのポートフォリオには、エアバッハとハッテンハイムの最良の畑のほぼすべてが含まれています。そのブドウは、公式に格付けされた畑に限りなく近い区画で熟成されており、他が終わるところから始まる“産地の力”を体現しています。

テイastingノート：スパークリングワイン

このスパークリングワインは、きめ細かく美しいムース（泡立ち）が特長です。香りには、ピーチ、アプリコット、マンゴーといったフルーティーなノートが広がり、そこにプリオッシュやバニラの典型的な香ばしさが加わることで、複雑で魅力的なアロマを生み出しています。

味わいは、見事なストラクチャーと長い余韻を備え、非常にバランスのとれた仕上がりとなっています。

アルコール度数 12.5% vol.

酸度: 8.9g/l

残糖値: 8.7g/l



日本取扱店：株式会社エルフェン
東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866
電子メール：info060729@elfen.jp