



2024 | Spätburgunder Weißherbst ピノ・ノワール・ロゼ



Der Süffige(飲みやすい)

グラスに注ぐと、このピノ・ノワール・ロゼは、輝く銅色にオレンジ色のハイライトが美しく映えます。熟したベリーとハニーデューメロンのフレッシュでジューシーな香りに、ほんのりエキゾチックなニュアンスが加わり、ワイン愛好家を魅了します。夏のガーデンパーティーのお供に、あるいは単独でゆっくりと味わうにも最適です。

おすすめの料理

この滑らかな白ワインは、バーベキューや夏のグリル料理にぴったりの相性です。

ブドウ品種 ピノ・ノワール

品質レベル キャビネット

位置 単一畑アイヒベルク

テロワール 鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌

栽培地域 ブライスガウ/バーデン/ドイツ

アルコール アルコール度数 11.0%

充填量 0.75 リットル 飲用温度 6~8℃

受賞 **バーデンワイン生産者協会金メダル**

残糖 30.1g/リットル

総酸度 6.6 グラム/リットル



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



2024 | Chardonnay シャルドネ



Der Harmonische (ハーモニック)

グラスに注ぐと、澄んだ淡い黄色に銀色の輝きを帯びたシャルドネが現れます。グーズベリーや青リンゴといったフレッシュな果実の香りが、エキゾチックなニュアンスと混じり合います。フルボディでジュースー、酸味と甘みが絶妙なバランスで調和した味わいは、口の中でも感じられ、繊細で滑らかな余韻へと続きます。もう一口飲みたくなる、まさに完璧なハーモニーを奏でるワインです。

おすすめの料理

この飲みやすいシャルドネは、サラダ、鶏肉料理、仔牛肉料理によく合います。一度飲んだら、また飲みたくなるワインです！

ブドウ品種 シャルドネ

品質レベル	キャビネット	味	半乾燥
位置	単一畑アイヒベルク	テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌
栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ	アルコール	アルコール度数 12.0%
充填量	0.75 リットル	飲用温度	6~8℃
受賞	バーデンワイン生産者協会金メダル		
残糖	14.6g/リットル	総酸度	5.3g/リットル



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



2024 | Weißer Burgunder ピノブラン



Der Frischfruchtige (フレッシュでフルーティーなもの)

グラスに注ぐと、このピノ・ブランは輝くような銀黄色にきらめきます。香りは、新鮮な花々、熟したアプリコット、グーズベリーのブーケが心地よく広がります。味わいは生き生きとしてフレッシュで、繊細な酸味と滑らかな余韻が特徴です。爽やかにフルーティーな至福のひとつときをお楽しみください。

おすすめの料理

このピノ・ブランは、軽めの肉料理や魚料理全般に最適です。アスパラガスやシャキシャキとしたサラダとも相性抜群です。

ブドウ品種 ピノ・ブラン

品質レベル キャビネット

味	ドライ	位置	単一畑アイヒベルク
テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌	栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ
アルコール	アルコール度数 12.0%	充填量	0.75 リットル
飲用温度	6~8℃	受賞	バーデンワイン生産者協会金メダル
残糖	4.6g/リットル	総酸度	5.4g/リットル



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



2023 | Gewürztraminer ゲヴェルツトラミネール



Der Fruchtig-süße (フルーティーな甘さ)

ゲヴェルツトラミネール・シュペートレーゼは、グラスの中で豊かな黄色と黄金がかかった緑の輝きを放ちます。ゲヴェルツトラミネール特有のアロマは、フレッシュなバラやトロピカルフルーツなど、幾重にも重なる香りのハーモニーで魅了します。口に含むと、熟したハニーデューメロンやパッションフルーツのニュアンスが広がり、フルーティーな味わいが楽しめます。まさに香りの虜になるワインです。

おすすめの料理

フルーティーなゲヴェルツトラミネール・シュペートレーゼは、甘いデザートや上質なチーズとの相性が抜群です。

ブドウ品種	ゲヴェルツトラミネール
品質レベル	晩収穫

位置	単一畑アイヒベルク		
テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌		
栽培地域	ブライスガウ／バーデン／ドイツ		
アルコール	アルコール度数 12.0%		
充填量	0.75 リットル		
飲用温度	6～8℃		
残糖	42.8g/リットル	総酸度	4.7 グラム/リットル



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



2024 | Müller-Thurgau ミュラー=トゥルガウ



Der Gaumenschmeichler (味覚を満足させる)

明るい麦わら色に輝く銀色の光沢を帯びたミュラー・トゥルガウは、グラスに注ぐと、品種特有のフルーティーな香りが広がります。口に含むと、フルーティーでジューシーな味わいと、心地よいほのかな甘みが余韻に残ります。和やかな夕べにぴったりの、風味豊かなワインです。

おすすめの料理

この飲みやすいミュラー・トゥルガウは、あらゆる種類のサラダ、アスパラガス、パスタ料理と完璧に調和します。

ブドウ品種	ミュラー=トゥルガウ	品質レベル	キャビネット
位置	単一畑アイヒバルク	テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌
栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ		
充填量	0.75 リットル	飲用温度	6~8℃
受賞	バーデンワイン生産者協会金メダル	アルコール	10.0% vol.
残糖	24.8g/リットル	総酸度	5.2g/リットル



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



Pinot Sekt ピノ・スパークリングワイン



Der Anregende (刺激的な)

グラスに注ぐと、ピノ・ノワールは鮮やかな麦わら色に輝き、甘いリンゴと洋梨のアロマが鼻をくすぐり、繊細なエルダーフラワーのニュアンスがそれを引き立てます。口に含むと、滑らかでフレッシュ、そして爽やかな泡立ちが広がり、エレガントなブルゴーニュワインの風味と、後味に心地よい酸味が感じられます。まさに、刺激的で上質なスパークリングワインです。

ブドウ品種 ピノ・ノワール

味 ドライ

位置 アイヒバルクの単一区画 - 南南西向きの急斜面にある区画

テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌
栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ
アルコール	アルコール度数 12.0%
充填量	0.75 リットル
飲用温度	6~8℃
受賞	バーデンワイン生産者協会金メダル
残糖	25.1 g/リットル
総酸度	7.3 グラム/リットル



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



2024 | Spätburgunder Rosé ピノ・ノワール・ロゼ



Der Terrassenstar (テラスター)

鮮やかなサーモンピンクの色合いとキラキラとした輝き、そしてフレッシュなベリーの花の香りが特徴的な、爽やかでフルーティーな夏のワインです。口に含むと非常にジューシーで、ほのかな甘みと、摘みたてのメロンを思わせるニュアンスが広がります。穏やかな夏の夕暮れにワインを楽しむのにぴったりの逸品です。

おすすめの料理

ほのかな苦味のあるピノ・ノワール・ロゼは、鶏肉料理やグリル料理、そして夏のサラダによく合います。

ブドウ品種 ピノ・ノワール

品質レベル 上質なワイン

味 半乾燥

位置	単一畑アイヒバルク	テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌
栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ	充填量	0.75 リットル
飲用温度	6~8℃	アルコール	12.5% vol.
残糖	14.6g/リットル	総酸度	6.5 グラム/リットル



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



2023 | Spätburgunder Rotwein ピノ・ノワール赤ワイン



Der Mildharmonische(マイルドハーモニック)

この穏やかで調和のとれたピノ・ノワールは、グラスの中で鮮やかなルビーレッドに輝きます。繊細なスパイスの香りとエレガントなブルゴーニュのブーケが心地よく、ジューシーなチェリーのアロマがそれを引き立てます。ほのかにフルーティーな味わいは、控えめなタンニンと心地よい余韻によってしっかりとした骨格を備えています。

おすすめの料理

このマイルドな赤ワインは、あっさりとした魚料理によく合い、軽食のお供にも最適です。また、爽やかな250ml ボトルで気軽に楽しむのもおすすめです。

ブドウ品種 ピノ・ノワール

品質レベル	上質なワイン	位置	単一畑アイヒベルク
テロワール	鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌		
栽培地域	ブライスガウ/バーデン/ドイツ		
アルコール	12.5% vol.	充填量	0.75 リットル
飲用温度	14~18℃		
残糖	14.7g/リットル	総酸度	5.4g/リットル





2024 | Spätburgunder Rotwein ピノ・ノワール赤ワイン



Der Rotfruchtige (赤い実)

このピノ・ノワールは、グラスの中で鮮やかなルビーレッドに輝きます。繊細なベリーとチェリーのアロマが心地よく広がり、上品なスパイスとほのかなモカのニュアンスがそれを引き立てます。口に含むと、エレガントなブルゴーニュの風味が広がり、クリーミーで滑らかな余韻が長く続きます。飲みやすく、また飲みたくなる赤ワインです。

ブドウ品種 ピノ・ノワール

品質レベル 上質なワイン

栽培地域 バーデン/ドイツ

アルコール アルコール度数 12.0%

充填量 1.0 リットル

飲用温度 14~18℃

おすすめの料理

この飲みやすいピノ・ノワールは、ラム肉、牛肉、グリル料理によく合い、クランベリーを使ったジビエ料理にも最適です。

分析

アルコール アルコール度数 12.0%

残糖 17.6 g/リットル

総酸度 5.2g/リットル



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



Rotwein 赤ワイン



Der Beerigsüße(ベリーの甘さ)

ベリー系の香りと、コクのあるジューシーな味わいが特徴のこの赤ワインは、ダークベリーを彷彿とさせます。よく冷やして飲むと、絶妙なバランスの甘みが広がります。甘く贅沢なワインがお好きな方には、まさに至福の一杯です。。

おすすめの料理

この赤ワインブレンドは、食前酒やデザートワインとして最適で、ベリークレーンを添えたチョコレートムースのような洗練された甘い料理によく合います。

品質レベル 上質なワイン

味 甘い

位置 単一畑アイヒベルク

テロワール 鉱物を豊富に含む花崗岩片麻岩風化土壌

栽培地域 ブライスガウ/バーデン/ドイツ

アルコール 9.5% vol. 充填量 0.75 リットル

飲用温度 6~8℃

残糖 54.0 g/リットル

総酸度 5.4g/リットル



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