



2024 グラウブルグンダー・フ ォムレス・オーガニック

2024 BIO GRAUBURGUNDER -VOM LÖSS-

グーツワイン Nr. 3G24T

産地

カイザーシュトゥール

品種

ピノ・グリ

土壌

レス土壌

ワイン醸造

ステンレスタンクでの低温制御発酵、フルーツの甘味を保持するための急速冷却による発酵停止、ステンレスタンクでの数ヶ月間のシュール・リー熟成

ワインプロフィール

明るい麦わら色、リンゴの豊かなフルーティーな香り、フレッシュでジューシー、存在感のある味わい

分析

アルコール度数：12.5%

酸度：5.2g/l

残糖量：2.2g/l

おすすめの推奨温度とペアリング

7~9° C

アペリティフとして、軽い前菜、魚料理、肉料理

オーガニック認証



DE-Öko-022
Deutsche
Landwirtschaft

Bio-Wein



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 キュヴェ・ヴァイス・オーガニック

2024 CUVÉE WEISS -SUMMERFEELING-

グーツワイン Nr. 10C24M



産地

カイザーシュトウール

品種

ミュラー・トゥルガウ 60%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%、ムスカテラー 10%

土壌

レス土壌

品種: ミュラー・トゥルガウ、ソーヴィニヨン、ミュスカテラー

ワイン醸造

10～18時間の低温浸漬を経た後、温度管理されたゆっくりとした発酵。ステンレスタンクで数ヶ月間、澱とともに熟成

ワインプロフィール

明るい黄色に緑がかった輝き、果実味とフローラルな香りが際立ち、爽やかな酸と中程度のアルコール感がバランス良く調和。

夏の季節に最適な一本です

分析

アルコール度数: 11.5%

酸度: 6.5g/l

残糖量: 5.5g/l

おすすめの提供温度とペアリング

7～9° C

アペリティフとして、魚料理、アスパラガス料理、アジア系料理

オーガニック認証



DE-Öko-022
Deutsche
Landwirtschaft

Bio-Wein



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



2025 ロゼ -SAIGNÉE (セニエ) -

GUTSWEIN(自社畑ワイン:グーツワイン)

Nr. 5C25M

産地:カイザーシュチューヘル

土壌:黄土

品種:ピノ・ノワール 70%、シラー 30%

醸造

赤ワイン製造に使用した果汁から果汁を抜き取り(圧搾は行わず)、温度管理されたステンレスタンクで発酵後、数ヶ月間、ステンレスタンクで澱とともに熟成。

ワインについて

サーモンピンク色。赤系ベリーのアロマが豊かに広がり、シラー由来の繊細なスパイスのニュアンスが感じられます。食前酒としても、料理とのペアリングとしても、バランスの良いロゼです。

分析値

アルコール度数:12.00% vol

酸度:6.20 g/l

残糖:5.00 g/l

推奨温度:7~9°C

食前酒、グリル料理、魚料理、地中海風前



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 カイザーシュトゥール ピノ・ノワール エステートワイン

辛口

品種:ピノ・ノワール

産地:バーデン/カイザーシュトゥール

畑:ライゼルハイム&オーバーロートヴァイル 黄土土壌

醸造:温度管理されたステンレスタンクでの低温マセラシオン。大型木樽および使用済みバリックで1年間、良質な酵母と共に熟成

テイステイングノート:濃いルビーレッド。香りは、わずかに還元香と動物的なニュアンスが感じられる。味わいは、明るいベリーやチェリーのフルーティーな風味に、意外なスパイス感が加わる。心地よいコクとエレガントなタンニン構造

推奨温度:15~18°C

白身肉、赤身肉、チーズ、ベジタリアン料理、濃厚なソースを使った魚料理。このピノ・ノワールは、少し冷やしてお楽しみいただくこともできます。

分析データ:
アルコール度数 13% vol.
残糖 2.8 g/l
総酸度 5.9 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



2025 ピノ・ブラン&シャルドネ - 黄土エステート産

GUTSWEIN(自社畑ワイン:グーツワイン)

Nr. 8G25T

原産地:バーデン

土壌:火山性風化岩、黄土

品種:ピノ・ブラン 50%、シャルドネ 50%

醸造

大型木樽とトノー樽で自然発酵・熟成(澱とともに4ヶ月)、その後大型木樽で1ヶ月間最終熟成

ワインについて

濃い黄色、洋梨、マルメロ、ミラベルプラムの繊細な果実味、スパイシーで塩味のある、クリーミーでフレッシュな味わい

分析値

アルコール度数:12.50% vol

酸度:5.70 g/l

残糖:4.00 g/l

推奨温度:9~11°C

前菜、魚料理、仔牛肉、アスパラガス



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