



雑誌掲載・受賞歴多数 試飲会でも大人気の認証付自然派ワイン!!

「WINE-WHAT!?' 2019年9月号掲載

3,000円以下バリュー・ワイン・コンクール

食欲の秋に飲みたいワイン

★★★★金賞受賞★★★★



KÜHLING-GILLOT

キューリング・ジロー醸造所

ドイツのワイン雑誌「フォルスタフ」で2015年最優秀醸造家賞を女性初で受賞したカロリン・シュパーニア・ジロー氏。何世紀にも渡り、女性が経営してきたワイナリー。2002年にカロリンが運営を引き継いだ。ナッケンハイムとニアシュタインの間にある赤い斜面と呼ばれる場所に、最高の畑を所有しており、ほとんどのリースリングを植えている。洗練されてエレガントで調和の取れた女性的なリースリングが造られている。ブドウ栽培はバイオダイナミを少し取り入れた有機栽培で、造られるワインの99%は辛口の白ワイン。



希望小売価格 3,000円

JANコード 4528963521241

キューリング・ジロー取扱いワイン

ニアシュタイナー リースリング トロツケン 2014 小売価格 ¥4,200

ニアシュタイナー リースリング カビネット シュタイラーゲ 2014 小売価格 ¥5,000

シュベートブルグンダー QbA トロツケン 2014/2016 小売価格 ¥4,000



クヴァンテッラ・リースリング・トロツケン
Qvinterra Riesling Trocken 2017



八田 39
ヴァインゲート・キューリング・ジロー
クヴァンテッラ・リースリング・トロツケン 2017 [白]

- 生産国/地域: ドイツ/ラインヘッセン
- 品種: リースリング100%
- 希望小売価格: 3,000円

土壌の異なる5つの村(オッペンハイム、ニアシュタイン、ナッケンハイム、ボーデンハイム、ラウベンハイム)それぞれに所有する畑からブドウを収穫。2005年より自然派指向を加速、完全なバイオダイナミを目指す。このワインはスルスル飲める気楽なスタイルに仕上げている。小谷野/秋の夜長のそよ風のように。家族と一緒に、秋刀魚のカルパッチョと合わせてみたい。稲生/はちみつ、グレープフルーツ、鉄系の香りを感じる。味わいは甘さより酸が強い。このワインをカボス代わりに、秋刀魚の塩焼と。宮本/クラッシュした白桃、黄桃、コリアンダーシード、カモミールが香る。家に帰る前のいやしのひととき、ズッキーニのフリットと。

クヴァンテッラ リースリング トロツケン 2017

キューリング・ジローのトレードマーク商品。クヴァンテッラとはラテン語の一種で、異なる土壌を持つ5つの村のことを指し、オッペンハイム、ニアシュタイン、ナッケンハイム、ボーデンハイム、ラウベンハイムの5つ。複雑で難しいワインというタイプではなく、純粋に飲む楽しさを提供してくれるワインであり、ヴィンテージによってブドウ品種の個性を示してくれます。5つの村で造られるワインはみな「クヴァンテッラ」と名付けられます。白/辛口 ブドウ品種/リースリング 100%
【希望小売】750ml: ¥3,000 (税別)

その他掲載、受賞歴

リアルワインガイド 2019年夏号「世界の白ワインテイスティング」掲載

Wines of Germany「New German Wine Stories2019」選出

「ゴーミヨ」スタンダードリースリング 2位(2014年 VT) 他

株式会社 八田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18
TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270