

～ご招待状～
Invitation

ドイツワイン試飲会

2025年5月13日(火)、14日(水) 2日間開催

- ▶ 輸入歴44年。ワイン専門商社の稲葉が厳選した約30種のドイツワインをご試飲頂けます。
- ▶ 初夏におすすめしたいスパークリングワイン(ゼクト)や白ワインを中心にをご紹介します。
- ▶ シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)を複数アイテムを比較試飲頂けます。

注目生産者 その1

辛口ワインのフランケンで「辛口のシュミッツ」と呼ばれる名手 トロッケネ シュミッツ

フランケン地方のランダースアッカー村にあるワイナリー。辛口の白ワインが有名なエリアですが、トロッケネ シュミッツのポリシーは、その名前が示すとおり「辛口」を造ること。曾祖父の時代から補糖は一切せず、しっかりとした辛口のワインを造り続けています。このスタイルにこだわる理由は、ぶどう品種や畑、ヴィンテージの特徴が明確に映し出されると考えているためです。言い換えると、「ごまかしが効かないワイン」といえます。なぜなら、葡萄そのもの、テロワールそのものがはっきりと分かってしまうため、高品質な葡萄がなければ良いワインにすることができないからです。彼らのワインは、ストレートで個性豊かでありながら、非常に心地よい味わいを持っています。ドイツの代表的なワインガイドでも注目を集め始めている生産者です。



注目生産者 その2

異なる土壌が持つ個性を表現したこだわりのワイン ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー

1806年にラインフロント(ライン川に面する地域)のニアシュタイン村に設立された、200年以上の歴史を持つヴァイングートです。畑は村を囲むように広がっており、全て自家畑です。ニアシュタインで最高の畑とされる「ヒッピング」を筆頭に、「エルベルク」、「ペッテンタール」等の銘醸畑を含んでいます。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著である「ザ ワールド アトラス オブ ワイン」で、「ラインフロントの復活」と評され、かつて大量生産のワインによってその栄光を失っていましたが、現在では名声を取り戻したと言えるエリアです。さらに、醸造設備の刷新でさらなる品質向上に期待できる生産者です。



ご予約はLINEが便利です。右のQRコードよりお申し込みください。
お電話でのご予約(03-5333-3488)や、FAX(裏面の申込フォーム)でのご予約も承ります。



株式会社 稲葉 東京支店

TEL:03-5333-3488 FAX:03-5333-3499

WINE IMPORTER
INABA

試飲会出品予定ワイン

一部抜粋。出品予定ワインは、予告なく変更または出品取り止めになる場合がございます。
記載価格は本体価格(2025年3月時点)です。特に記載がない場合の容量は750mlです。

出品数

30

種類!

▶ゼクト特集

エアパッハー リースリング ゼクト ブリュット
品番: KA692 本体価格: ¥3,600(白泡/やや辛口)
エストリッヒャー レンヒェン アルテ マイスター
リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2021
品番: KA913 本体価格: ¥4,000(白泡/辛口)
リースリング ゼクト ブリュット 2022
品番: KA616 本体価格: ¥3,800(白泡/辛口)
ピノ ブラン ゼクト エクストラ ブリュット 2020
品番: KA859 本体価格: ¥4,800(白泡/辛口)



▶シュペートブルグンダー飲み比べ

シュペートブルグンダー トロッケン 2021
品番: KA791 本体価格: ¥2,700(赤/フルボディ)
アスマンスハウゼン ヘレンベルク
シュペートブルグンダー ピノ ロイヤル トロッケン 2023
品番: KA856 本体価格: ¥4,000(赤/フルボディ)
キルヒェンシュトゥック ピノ ノワール トロッケン 2021
品番: KA715 本体価格: ¥7,000(赤/フルボディ)
シュペートブルグンダー トロッケン ディール 2015
品番: KA675 本体価格: ¥6,500(赤/フルボディ)



▶リースリング以外のおすすめ白ワイン

エアパッハー ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2023
品番: KA893 本体価格: ¥2,800(白/辛口)
ミュラー トウルガウ フォン レス 2023
品番: KA844 本体価格: ¥2,000(白/やや辛口)
ルーレンダー シュペートレーゼ トロッケン エル 2019
品番: KA781 本体価格: ¥4,800(白/辛口)
ランダーズアッカー エーヴィヒ レーベン ブラウアー
シルヴァーナー カビネット トロッケン 2022
品番: KA833 本体価格: ¥3,200(白/辛口)



▶新入荷!お値打ちワイン

ヴィーア リートブルガー リースリング
リーブリッヒ 2023
品番: KA903 本体価格: ¥1,700(白/やや甘口)
ヴィーア リートブルガー ソーヴィニヨン ブラン
トロッケン 2023
品番: KA898 本体価格: ¥1,750(白/辛口)
ヴィーア リートブルガー シャルドネ
トロッケン 2023
品番: KA899 本体価格: ¥1,750(白/辛口)
リースリング トロッケン 1 L 2022
品番: KA617 本体価格: ¥2,300(白/辛口)
シルヴァーナー トロッケン 1 L 2023
品番: KA775 本体価格: ¥2,500(白/辛口)



世界ソムリエコンクールでも使用されている「シェフ
&ソムリエ」のプロ テイスティング 32(品番:N
152/本体価格:¥1,800)で試飲いただけます。

C&S
Chef&Sommelier



開催概要

【会場】 (株)稲葉 東京支店
東京都渋谷区代々木1-14-2 INBビル 2F
【開催日時】 2025年5月13日(火)、14日(水) 4部制 ※完全予約制
1部: 11:00~12:20 / 2部: 12:30~13:50
3部: 14:00~15:20 / 4部: 15:30~16:50
【定員】 各部40名様
【参加費】 無料
【出展アイテム】 ドイツワイン 約30アイテム



FAX申込フォーム【代々木会場】

ご予約の日付を1つお選びください。 2025年5月13日(火) 2025年5月14日(水)
ご予約の時間帯を1つお選びください。 第1部 11:00~12:20 第2部 12:30~13:50
第3部 14:00~15:20 第4部 15:30~16:50

貴社・貴店名

様

ご参加者様のご氏名 ※一店舗あたり2名様までとさせていただきます。

ご住所

TEL

FAX

※ご参加は20歳以上、かつ酒類業界関係者の方(飲食店従事者、酒販店従事者)に限らせていただきます。 ※酒類の試飲であるため、当日は車やバイク、自転車等を運転してのご来場はお控えください。 ※キャンセルの場合はご予約時間の1時間前までにお電話(03-5333-3488)にてご連絡ください。 ※お申し込みの受け付けは、定員に達し次第締め切りとさせていただきます。 ※FAXの場合は、通信環境により受信できない場合がございます。お申し込みから1週間以内に確認のご連絡を差し上げますが、万が一弊社からの連絡がない場合、再度お申し込みいただけますよう、お願い申し上げます。 ※キャンセルの場合は、お手数ですが弊社までお早めにご連絡をお願いいたします。 ※ご予約のないお客様はご入場いただけません。