【ベートーベン・ワインの楽しみ方】

Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese
（白ワイン・甘口タイプ）

Thörnicher Ritsch Riesling Trocken
（白ワイン・辛口タイプ）

GESCHWISTER
KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

どちらのワインも、以下の特徴を持っています。

・飲み頃温度：5 ～ 10℃

よく冷やしてお楽しみください。

・使用品種：リースリング 100%

リースリングは、若いうちは白桃や青りんごを思わせるフレッシュな香りが特徴です。熟成が進むにつれて、セルロイドやケロシンに例えられる野性味のある香りが現れます。これはドイツでは好まれる香りですが、苦手な方はグラスに注いだ後、レモンやライムを数滴絞り加えることで熟成香はマスキングされるので、爽やかさが増した香味をお楽しみいただけます。

また、レモンやライムをかけて食べる料理との相性も非常に良好です。

・開栓後の保存について

開栓後はできるだけ早めにお楽しみください。一週間以上かけて楽しむ場合は、ミネラルウォーターなどのペットボトルに移し替え、ボトルを軽く絞って空気を抜いた状態でキャップし、冷蔵保存することで、比較的長期間にわたり香味の変化を抑えることが可能です。

池留本店 IKETOME Selections

Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese

クリュッセラーター・ブルダーシャフト・リースリング・シュペートレーゼ

GESCHWISTER KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

★クリュッセラート村・ブルダーシャフトの畑・遅摘みリースリング種 100%から造られた甘口タイプ。

香りは、リンゴや白桃、洋ナシのような果実と蜂蜜！濃淳な芳香と甘やかさにあふれています！そして少し野性味あふれるハーブの香りがあり、８０年代、日本におけるドイツワイン全盛期のイメージを感じます。口に含むと、優しく、ホッ！とするような熟したリンゴやメロンの様な甘味が広がり、後味の酸味は非常に柔らかく、薄めた蜂蜜の様なかすかな酸味を感じます。りんごをかじった時のような酸っぱさは少なく、とてもしなやかです。
他の国のワインにはない、この甘味と酸味がドイツワインの良さであり個性です！

・ワインが主役のもシュペートレーゼ　/　おつまみで飲む楽しさ！
ドイツ本国でもシュペートレーゼを楽しむ場合は食事と離れることが多く、三時のおやつ感覚で楽しいワインです。

午後、食事が終わってから何か手ごろなスナックをつまみにすれば、夕暮れまでには（飲める人なら）１本くらいすぐに空いてしまうでしょう。
アフタヌーン・ティさながら優雅な午後をお楽しみください。

夏の光の強い日に外のテラスや木陰で暑さを感じながら、グラスに氷を入れて軽食やデザートと一緒に！アップルパイや焼きりんごなどは理想のお供です。
少し寒くなってきたら、厚めの鉄板を温めておいて、パン・チーズ・ハム、を乗せ温まったり溶け始めたりしたものをつまみに飲むと美味！
温めることによってつまみの味が柔らかくなりますので、ワインとの相性抜群になります！チーズはゴーダやサムソーなどのハード系で OK です、固めのおいしそうなものを選んで下さい。そこにドイツハムがあれば最高です！

Thörnicher Ritsch Riesling Trocken

テルニッヒャー・リッチュ・リースリング・トロッケン

GESCHWISTER
KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

★テルニッヒ村・リッチュの畑・リースリング種 100%から造られた辛口タイプ。

さて、こちらは Trocken/ トロッケン（＝Dry ドライの意で辛口）
ケーベリッヒ醸造所が食事を意識して造ったタイプです！

香りには夏のりんごや白桃などの果物と爽やかな柑橘系のレモンやライムあり、他の大銘醸元により造られた９０年代の辛口のニュアンスたっぷりの昔ながらの懐かしいモーゼルの特徴を持っています。

口に含んだ第一印象は、ほんのり甘味を感じ、現代のトロッケンらしい辛さではありませんが、余韻は切れが凄く良く、何杯でもおかわりできてしまいそうです！

夏場の暑い時期や酸味に慣れていない方は、少し柑橘系のジュースを絞って足していただくのもアリです！　フルーティーさが増しますのでより楽しめると思います。

食事と楽しむなら、ジビエのステーキを岩塩だけでシンプルに！ブラウンソースでも OK。
ドイツ風の肉団子や煮っころがし、フランス料理になりますがカスレや、中国風団子もよく合います。

日本食ならば、豚肉のしゃぶしゃぶを (柑橘系のジュースを絞った) ポン酢で！とても美味しくいただけます。肉じゃがや、時間がなければ牛丼チェーンの牛皿をワインのお供にしても良いと思います。

海鮮料理なら「生」ではなく、少し火を入れて甘味が出た料理に柑橘系を絞れば相性抜群です！富山の白魚やエビのフリットとの相性もいいでしょう！

家庭料理～その域を少し出てしまう料理まで幅広くこのワインで楽しめます！

池留本店 IKETOME Selections

【How to Enjoy These Wines】

Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese

(Sweet style white wine)

Thörnicher Ritsch Riesling Trocken

(Dry style white wine)

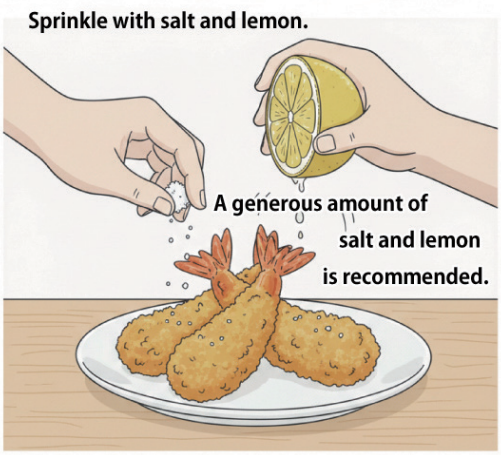
GESCHWISTER
KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

Both wines share the following characteristics:

- **Serving Temperature: 5–10° C**
  Please enjoy them well chilled.

- **Grape Variety: 100% Riesling**

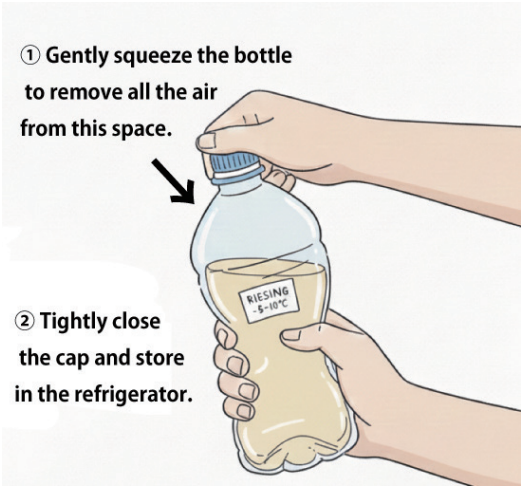
When young, Riesling is characterized by fresh aromas reminiscent of white peach and green apple. As it matures, more distinctive, wild notes—often described as celluloid or kerosene—begin to appear. These aromas are appreciated in Germany; however, if you find them less appealing, squeezing a few drops of lemon or lime into the glass after pouring can help mask the aged aromas and enhance the wine's freshness and brightness.



These wines also pair exceptionally well with dishes that are finished with lemon or lime.

- **Storage After Opening**

Please enjoy the wine as soon as possible after opening. If you wish to enjoy it over a period of more than one week, transfer the wine to a PET bottle (such as a mineral water bottle), gently squeeze the bottle to remove excess air, cap it tightly, and store it in the refrigerator. This method helps minimize changes in aroma and flavor over a relatively extended period.



池留本店 IKETOME Selections

IKETOME.KAWAGOE

Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese

GESCHWISTER
KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

★ Sweet style made from 100% late-harvest Riesling grown in the Bruderschaft vineyard, Klüsserath village.

The aroma is rich and expressive, featuring apple, white peach, pear, and honey. It is full-bodied and sweetly fragrant, with a touch of wild herbal character that evokes memories of the golden era of German wine in Japan during the 1980s.

On the palate, gentle and comforting sweetness unfolds, reminiscent of ripe apples and melon. The acidity in the finish is extremely soft, similar to lightly diluted honey. There is little of the sharp, biting acidity of a fresh apple; instead, the texture is smooth and supple. This balance of sweetness and acidity—unlike wines from other countries—is the true charm and individuality of German wine.

Spätlese as the main attraction: a wine to enjoy on its own with light snacks.

Even in Germany, Spätlese is often enjoyed separately from meals, much like an afternoon treat.

After lunch, with a simple snack, a bottle can easily be finished by early evening—especially for those who enjoy wine. Enjoy a refined afternoon, much like an elegant afternoon tea.

On bright summer days, enjoy it outdoors on a terrace or in the shade, with ice in the glass alongside light snacks or desserts. Apple pie and baked apples are ideal pairings.

When the weather turns cooler, warm a thick iron plate and place bread, cheese, and ham on it until gently heated or just beginning to melt. This makes an excellent accompaniment. Warming the food softens the flavors and enhances harmony with the wine. Hard cheeses such as Gouda or Samsoe work well—choose something firm and flavorful. German ham would make it perfect.

Thörnicher Ritsch Riesling Trocken

GESCHWISTER
KÖWERICH
Wein-Kultur-Gut

★ Dry style made from 100% Riesling
grown in the Ritsch vineyard, Thörnich village.

This wine is classified as Trocken (= dry) and was crafted by the Köwerich winery with food pairing clearly in mind.

On the nose, it shows aromas of summer apples and white peach, complemented by refreshing citrus notes of lemon and lime. It also carries a nostalgic, classic Mosel character reminiscent of dry Rieslings from the 1990s made by renowned producers—a style that feels traditional and familiar.

The first impression on the palate reveals a hint of sweetness, so it is not sharply dry in the modern Trocken sense. However, the finish is exceptionally clean and crisp, making it easy to enjoy glass after glass.

During hot summer weather, or for those not accustomed to high acidity, adding a small squeeze of citrus juice is a good option. This enhances the fruitiness and makes the wine even more enjoyable.

For food pairings, try game meat steak seasoned simply with rock salt, or served with a brown sauce. It also pairs well with German-style meatballs, simmered dishes, French cassoulet, and even Chinese-style meatballs.

With Japanese cuisine, pork shabu-shabu dipped in ponzu sauce (enhanced with citrus juice) is an excellent match. Nikujaga works well too, and if time is limited, even a beef bowl topping from a casual restaurant can be a satisfying pairing.

For seafood, lightly cooked dishes rather than raw preparations are recommended. Adding citrus to bring out natural sweetness creates an excellent match. Shirouo (icefish) from Toyama or shrimp fritters are also great companions.

This wine pairs wonderfully with a wide range of dishes, from everyday home cooking to slightly more elaborate meals.