



ワイングート ハイトリンガー



南ドイツのバーデン産ワイン。 辛口ドイツ、オーガニックワインの モダンでスタイリッシュな新しいトレンド ヴァイングート・ハイトリンガー

ワイナリーについて

ドイツ最南端のブドウ栽培地域、バーデン地方北部のクライヒガウに位置するワイナリーで、全て自社畑生産でワインを製造しています。コンセプトは、「モダン&スタイリッシュ」。伝統的なドイツワインとは一線を画す、スタイリッシュ且つインターナショナルなアプローチで高い注目と人気を集めています。生産の中心となるブドウ品種はピノ種で、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ノワールで、甘口の生産はほぼ無く、辛口ワインの生産量が90%となるドライワインの産地です。

バーデンという土地について

ドイツ=寒い、その認識、ちょっと待った！

ドイツのワイン産地は、ドイツ国土の中でも南部に位置しています。その中でも、最南端に位置しているのがバーデン地方になります。ドイツ国土における気候は非常に寒く、ヨーロッパ全体を見てもドイツの緯度がブドウ樹の生存できる北限の地であると言われています。ドイツのワイン産地以外では、その寒い気候ゆえにたくさんの麦が栽培されており、ビールの生産量が多い所以となります。このため、生産量の少ないドイツワインはドイツの国民によって、その多くが消費されています。ドイツのワイン産地全体に於けるバーデン地方の特徴は、他地域よりも温暖な気候に恵まれており、農産物が盛んに栽培されています。気候分類は、ドイツの最南端でありながらブルゴーニュと同じになります。冷涼な気候ながら、日照量が確保できるため新鮮な野菜や食肉製品が生産できることから、ミシュランの星つきレストランが最も多く、ドイツきっての美食の地としても知られています。地理的には、ライン川に沿って南北に長い産地となり、対岸はフランスのアルザス地方となります。

バーデンワインの歴史・不幸・復興の試み

バーデンとブルゴーニュ、失われた名声

ドイツのワイン造りの歴史は古く、ローマ帝国が栄えた2000年前に広がりを見せ、バーデンにおいては、およそ800年前シトー派の修道士たちがピノ系品種(ピノヴァラエタル)に適した産地としてブドウ樹を植えました。

これはブルゴーニュと全く同じ時期であり、長い間、バーデンワインの名声は確固たるものでした。

ドイツワインにとっての不幸は、フィロキセラと第二次世界大戦です。

フィロキセラで壊滅的な打撃を受けていたところへ、さらに第二次大戦の惨禍が襲いました。この2つの出来事により、ブドウ畑や醸造設備は完全に破壊。フランスでは文化的遺産が保持されワイン造りも継続された一方、ドイツでは完全に「ゼロ」となりました。

ハイトリンガーを始めとするバーデンの生産者たちの試みは、バーデンワインの伝統を復興することです。

ハイトリンガーでは、栽培・醸造において常に新しい試みに取り組む一方、植えているブドウは、シトー派が植樹したピノヴァラエタルと、シャルドネなどその後追加された品種、計10種ほどに絞っています。

今、この地日本でも「甘口なドイツワイン」ではなく、「バーデンワイン」=辛口でピノヴァラエタルの起源である場所の名声を取り戻したい、そんな大きなミッションを私たちは抱えています。

醸造家/CEO: クラウス・ブリュマイスター氏

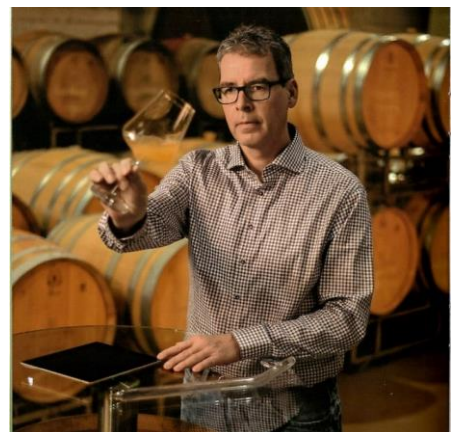
「僕は生まれながらに、ぶどう栽培家だからね。」

ブリュマイスター氏は父親が勤め先のワイナリーで醸造家をしていたことから、生まれながらにして自然と父親の影響を受け、醸造家となりました。生粋のバーデン出身者であり、子供の頃はブドウ畑やセラーの中で遊びながら育ちました。今でも自分は「畑フリークだ。」と自負するほどで、毎年訪れる気候や収穫状況に真摯に向き合いながらブドウ栽培を手がけています。醸造学を修める過程では、ポルドーやブルゴーニュのワイナリーで研鑽を積みました。その後、ハイトリンガーのオーナーに招聘され、誰よりもワイナリーのある地、クライヒガウを熟知している人物として、2008年より醸造責任者を務めています。世界各地にハイトリンガーワインを広める為、世界を飛び回っていたり、CEOであり、畑やセラー、在庫や出荷など全セクションの責任者ですが、今でも畑に降り実際の作業を行います。したがって、ワイナリー付近のラヴェンズブルグ城の階段を100段上っても息切れしません。日本に來日した際は、エスカレーターは一切使いません(笑)



オーベルジュ・ゴルフ場もワイナリー併設。

ちょうど
このあたりが「クライヒガウ」





ワインはセラーで作るものではない。 ヴィンヤード(畑)で作るものだ。

畑で作られるハイトリンガーのワイン

ハイトリンガーのワインは、長きに渡って熟成されて飲むものではありません。クラウス氏の信条は「ワインはセラーで作るものではない。ヴィンヤード(畑)で作るものだ。」というように、畑で取れたぶどうをぎゅっとボトルに閉じ込めたようなワイン造りを目指しています。



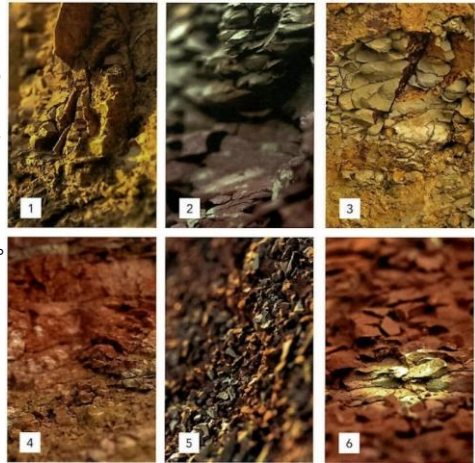
多様なテロワール

1億6千年前のカラフルな土壌

ハイトリンガーの畑は、なんといっても86Haある中にこんなにたくさんの土壌が存在すること！

この多様な土壌は、このあたりの土地特有で、以前は川があった為、土壌を侵食した地域とそうではない地域に分かれるそうです。

- ①EICHELBERG:ピノブランGGの土。石灰質泥灰土。マール。海拔270M~320M
- ②WORMSBERG:ピノワールの最上級キュベの土。赤いマールと波打つような石灰岩。(赤は鉄分由来) 海拔230M~255M
- ③HEINBERG:シャルドネGGの土。石灰質泥灰土。マール。海拔240M~265M
- ④KONIGSBECHER:ピノワールGGの土。赤いマール。海拔180M~255M
- ⑤SCHELLENBRUNNEN:リースリングGGの土。赤と青のマール。(青はマンガン由来) 海拔220~255M
- ⑥SPIEGELBERG:ピノグリGGの土。赤い、石の多いマール。海拔210M~250M



そして、これらの土壌は単独で存在するのではなく、幾層に折り重なった地層となっています。約30mも根を伸ばすブドウ樹は、各地層から様々な養分やミネラルを吸収します。

フカフカの土

The Living Vinyard (生きるぶどう畑)



【写真左】ハイトリンガーの畑
【写真右】すぐ隣の別の畑
ハイトリンガーは毎年耕され、新しい草花が育ち、土壌がイキイキ。耕作は非常に大事で、毎年畑を耕し、土壌をリフレッシュすることで草花などの新たな命が芽生えます。このことが、土壌全体に良いサイクルをもたらし、土の活性化、ひいては生き活きとしたブドウにつながります。

フカフカに耕された畑は、とても柔らかく、歩くのがちょっと大変。反対にすぐ隣の畑は土地がべったりと堅く、何の苦もなく歩けます。すぐ隣の畑なのに、こんなに手入れの仕方によって変わってきます。歩いて3歩の畑なので、ポテンシャルは同じはずですが、こんなにも違うものと驚きます。(他のワイナリーにこれができない理由は、1つにはコストがかかるためとのこと。)

木の仕立てについて

収量制限により、凝縮したぶどうを作ります。

伸び放題の梢をカットする剪定作業 (before→after)
1本の樹から2本の梢をサイドに伸ばす垣根仕立て。(ギョードゥーブル)
収量を抑え、凝縮したワインを生み出します。(1本のブドウ樹から、ボトル約2本のワインができます)

グランクリュクラスは、1本の梢を伸ばし(ギョーサンプル)、さらに収量制限を行います。

【グランクリュ畑】



【BEFORE】



【AFTER】





ワイングート ハイトリンガー



ハイトリンガーの土はフカフカだから、機械が入ったらたぶん埋もれちゃうね(笑)

収穫

ハイトリンガーのぶどうは、すべて手摘みです。86ヘクタールのブドウ畑をすべて手で摘むと、100人規模の人手が必要です。しかし、ぶどうを傷つけず、美味しいワインを作るために、機械での収穫は一切しません。さらに、ワイナリーから一番遠いヴィンヤードも1.5kmと、とても近い位置にある為、酸化防止剤をかけて遠くから持ってきたりする必要はなく、いつでもフレッシュな状態のぶどうからワインを作ることが出来ます。



はさみでカット！



優しくカゴへ入れる



カゴも大きいとぶどう同士の重みで傷ついてしまう為、小さなカゴに入れます。

86ヘクタールもあると、1日の収穫でもこれだけ人が必要になります！地域の雇用にも一役かっています！



急斜面すぎて、人が収穫するのもやっとな...

※収穫後、畑からワイナリーまでは冷蔵トラックにて運ばれる徹底さ！！

ぶどう品種

ハイトリンガーが作っている主なぶどう品種(白)

【ピノブラン PINOT BLANC】



ハイトリンガーの'スペシャリテ'

「ハイトリンガーのスペシャリテは何ですか？」
そう尋ねた際に、真っ先に答えてくれたのはこちら、ピノブラン。フランス、アメリカのシャルドネ、イタリアやニュージーランド、アルザスのピノグリも、世界にはたくさん良い生産地がある。リースリングもドイツでは全土で有名。そんな中、ピノブランの産地としては、胸を張って世界で1番！といえるのがバーデンなのだそう。ピノブランは果実味と酸のバランスが良く、人によっては特徴のない品種と言われる事もおおいですが、日本食の繊細な味付けにはとても好相性なのです！！料亭の「八寸」にピノブランを合わせて飲むと、どんな日本料理にも合う事がわかります！イチオシはキスやスズキなどの淡白な魚と合わせるお料理！ちなみに、樽をかけたグランクリュクラスは、ブルゴーニュの樽シャルドネのようなニュアンスになります！
キーワードは果実と酸のバランス。

ドイツ北部とアルザスにもたくさん良いリースリングがありますが、バーデンのリースリングの特徴は何でしょう？
クラウス曰く、バーデンはもともとピノヴァラエタルの産地な為、リースリングに最適な産地というのは語弊があるかもしれない、ただ、あえて言うなら、ドイツ北部は酸がもっと強いリースリングが出来上がり、アルザスはもっと果実が肉厚で重たい印象のリースリングを作る中、バーデンのリースリングはその中間、「果実味と酸味のバランスが絶妙なリースリング」が出来上がるのだそう。もずく酢やエスカベッシュなどの酸の効いた料理や、フライのお料理に相性抜群！食材でいうと海老が◎

【リースリング RIESLING】



【ピノグリ PINOT GRIS】



樽を使わないフルボディの表現

3品種の中で最もヘビーで重たさのあるワインに仕上がる品種。
ハイトリンガーのヴァレージュクラスのピノグリは樽は一切使用してませんが、人によっては「樽使ってますか？」と質問して下さる方もいらっしゃいます。土も石灰ではなく、鉄分を含む赤土にぶどうを植える為、果実自体が肉厚で、よく熟したもったりした印象を持たせるワインに仕上がります。魚というよりも、白身のお肉(鶏肉や豚肉)にオススメだったり、冬にこってりとしたお料理が多くなる季節、樽をかけた白ワインとは別アプローチが出来る、そんな使い方にオススメな1品。もちろん、グランクリュクラスはフレンチオークがしっかりかかっており、更にフルボディな白ワインに仕上がります。

ハイトリンガーが作っている主なぶどう品種(赤)

【ピノワール PINOT NOIR】

「バーデン」というピノワールの産地



「ドイツは良質な甘口白ワインをたくさん作っている産地という認識は世界で頂いているのですが、美味しい赤ワインを作っている印象はほとんどないのが現状です。」クラウスはそう話します。しかし実際のドイツは地球温暖化の影響を受けて、どんどん赤ワイン栽培に適した環境が整えられているのです！
そしてバーデンのピノワールは前述の通り、「もともと」とはとても由緒正しい歴史のあるピノワールの産地がバーデンであった為、とても素晴らしいピノワールを作り出します。フランスブルゴーニュのピノワールとの違いを聞くと、「フランス人とドイツ人に似ている」といいます。「ブルゴーニュのピノワールはフランス人のように、華奢で繊細で、とにかくエレガンスと気難しさを大事にしたようなワインを作り出す。対してバーデンのピノワールは、ゲルマン民族のような、「骨格のしっかりとした、エレガントさや酸は少し失うものの、まじめで実直な味わい」との事。バーデンの生産者の伝統的なピノワールをそのまま真似すると、骨格がしっかりしすぎて果実味が少なくなってしまう為、ハイトリンガーのピノワールはインターナショナルテイスティングを意識して、果実味が目立つようつくりをしています。
クラウスの夢は、「バーデン」というピノワールの産地を皆に根付かせる事。フランスは「フランスワイン」というカテゴリーよりも細分化されていて「ブルゴーニュワイン」「ボルドーワイン」とカテゴリー分けされているが、ドイツワインは「バーデンワイン」「ファルツワイン」と細分化されず、「ドイツワイン」で片付けられてしまう。そうではなくて、「バーデンワイン」=おいしいピノワールとピノブランがある産地というカテゴリーを人々に根付かせたいのです。

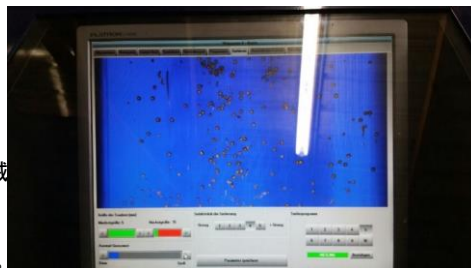


最新機械と人間の決断。

選果

ハイトリンガーでは、出来るだけハンドクラフトなワイン造りを行いつつ、人の手より機械に任せた方がいい事は積極的に機械を導入しています。

中でも特筆すべきマシンはこちら!!! なんと良いぶどう一粒の形状・色などを登録しておく、この機械がぶどう一粒一粒を選定してくれます! 右の写真をご覧ください。左のぶどうが機械で選果後、「良質」と判断されたぶどうです。右のぶどうが「病気にかかっていたり、熟しすぎてしまっていたり、腐敗しているダメなぶどう」。こちらは後程破棄されます。なんと、こちらの機械で97%の粗悪なぶどうを取り除く事ができるのです。人の手による選果よりも、時間を大幅に短縮できるので、効率良くできるというのと、時間が短縮できる事により、よりフレッシュなぶどうを使ってワインづくりをする事ができます。



※このスーパーマシーンによって選果されたぶどう。左が良質なぶどう、右が粗悪なぶどう。



ヴィラージュクラス以下のワインは、この機械で選果されたぶどうでワインが作られますが、GG(グローセスゲベックス/グランクリュクラスの畑)のぶどうは、更に左図のように「人の手」によって、機械で取り除き切れなかった残りの3%の粗悪なぶどうを選果するという、徹底ぶりには、頭が上がりません…。

セラー

グラビティフローシステム

醸し・発酵から熟成は、1つのタンクの上から下部へと各工程が進むようセラー全体が設計されています(グラビティフロー)。もしこれが逆の場合、重力に逆らうことによりブドウに負荷がかかってしまうためです。



右の写真は温度管理されたステンレスタンク。白ワインは8-10度で、保たれ、セラーマスターが常にチェック。



醸し中…

発酵中の果帽に対しては、ブドウの種類や収穫年の状態により、ポンピングオーバーとパンチングダウンのどちらか(または両方)を判断して行いますが、いずれにしても人の手により繊細に行われます。やさしく…やさしく…。



ポンピングオーバー



パンチングダウン

濾過について

濾過も、最新のイタリア製マシンを用いていますが、決して大きくなく、常に2nd セラーマスターが状態をチェックしています。※ワインの種類(デイリーワインかグランクリュか)や、収穫年の出来によりノンフィルターの場合もあるそうです。

どのような場面でも「人」が関わるのがハイトリンガーのセラーです。

クラウスさんいわく、「どんなに最新鋭の機械でも、機械は機械だ。人による日々の決断と丁寧な仕事で、良いワインを生む。」との事。



AM=アリエのミディアムトース



木樽は全てフランス産。160Lの小樽から500Lの大樽まで。なんでアメリカンオーク使わないの? の問いに対しては、「ブドウも私たちがヨーロッパ産だから」とのこと。



ワイングート ハイトリンガー



WEINGUT HEITLINGER

LET IT BE 自然のあるがままに・・・

オーガニック認証

オーガニック認証団体名称: Kontrollverein Ökologischer Landbau/コントロールフェアイン・エコローキ・シャ・ラント・ハウ

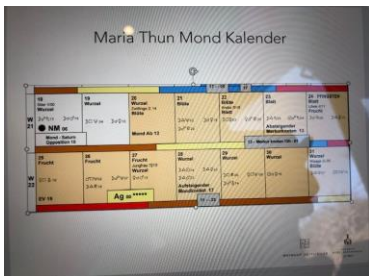
ハイトリンガーは、ドイツ国内でも最大規模を誇るオーガニック・ワイナリーです。ドイツで最も重要かつ厳格な有機認証団体の認証を受けています。2004年から有機栽培に取り組み、現在に至ります。

有機栽培を始めた理由は、ワイナリーの哲学に基づくものであり、「ワインはセラーではなく、畑で造られる。高い品質のブドウを造ることが、高品質ワインを造ることである。」という考えから、クリーンで高潔なワインを造るために、ブドウ樹によって最良と考えたのが有機栽培法でした。決してマーケティング的な考えでのオーガニックではなく、すべては出来上がるワインの品質に焦点を当て、最良と信じる手法を取り入れた結果となります。

バイオダイナミへ農法への試み

まず、バイオロジック農法とは、除草剤や殺虫剤などの農薬や化学肥料を一切使わない栽培方法の事です。

ムーンカレンダーに基づいた農法



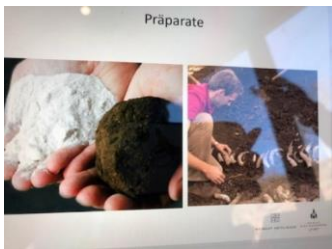
ムーンカレンダーとは、農作業を月、惑星、正座の位置を記した農業カレンダーです。

このカレンダーには、月の満ち欠けに基づき、種まきやぶどうの収穫、さらにはワイン熟成用に使う、樽のオーク材の伐採にいたるまで、農作業のスケジュールが記されています・・・！

まさに、自然、ひいては宇宙に身を委ね、農業をする、LET IT BEな姿勢がはっきり伝わってきます。

これがバイオダイナミのバイブルとなっている訳です。

プレパラシオンを使用し、土壌を活性化



プレパラシオンとは「調合材」という意味です。

牛の糞と水晶の粉末(左図)をバーデンの自然の中で、秋～春の半年間、牝牛の角に詰めて(左図)角の先だけ出た状態で地中に埋めることで、角から自然のエネルギーを吸収するとされています。このエネルギーがたくさん詰まった堆肥を、春に攪拌させ、ぶどう畑に撒くのです。

このプレパラシオンはぶどうの葉の光合成のパワーを強めるとともに、病気に対する抵抗力を高める効果があるそうです。

ハイトリンガーの畑に見える、お花たち。この二つの花が咲いているという事が、肥沃でとても良い土壌が出来上がっている証拠になるそう。



さらに、殺虫剤をまかない代わりに・・・

・虫のフェロモン

こちらを使って、逆に虫を寄せ付けないようにします。

・セイヨウカノコソウ、カモミールハーブティー

セイヨウカノコソウやカモミールのハーブティーは①乾燥からブドウの木を守る②カモミールは虫除けの効果がある、③人間もストレスを感じた時、ハーブティーでほっとする、ぶどうもきっとほっとする(笑)といういい事ずくめだそうで、こちらを葉っぱに散布しているそうです。

自然酵母の使用

人工的なものを加えない信条に基づき、自然酵母を使用しています。

ちなみにコラージュ(清澄剤)等も一切何も使用しません。どうするの?と聞いたら、時間が解決してくれるんだよ。との事。



BESCHNEINIGUNG

Documentary evidence to the operator according to Article 28(1) of Regulation (EC) No 834/2007		
1. Document Number: 584717ad5a5		
2. Name and address of operator: Weingut Heitlinger and Burg Ravensburg GmbH Am Mühlberg 3 76884 Osttrigen, Tiefenbach DE-69-422-54882-ABO	3. Name, address and code number of control body/authority: Kontrollverein Ökologischer Landbau e.V. Vortolstr. 38 76137 Karlsruhe DE-690-422	
Main activity: Producer, Processor, Processor for third parties		
4. Product groups/Activity: Plant and plant products: Grapes Grapes Grapes Processes products: Sparkling grape, wine Sparkling grape, wine Semi-sparkling wine, sparkling wine, sparkling grape, wine	5. defined as: organic production in-conversion production non-organic production organic production in-conversion production non-organic production	
6. Validity period: Plant products: From 09.12.2016 to 31.01.2018 Livestock products: From 09.12.2016 to 31.01.2018	7. Date of control(s): 22.11.2016	
8. This document has been issued on the basis of Article 28(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and of Regulation No 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations. 09.12.2016, Karlsruhe Andreas Löber / CEO of Inspection Body		



ハイトリンガー Q&Aコーナー！

なぜスクリュューキャップなの！？

- ・スクリュューキャップならば、ブジョネの心配がないから。
- ・実験でスクリュューキャップとコルクのどちらの種類も作って飲んでみたことがあるが、違いが感じられなかった。ならば、スクリュューキャップのほうがブジョネの心配がないので、よい。(クラウスさんはブジョネの心配がないので、試飲会ではワインの試飲を一切しません。)
- ・実際、**ドイツのワインの90%がスクリュューキャップ**(クラウスさん曰く)
- ・ごく一部だけコルクなのは、シンガポール向けの商品であり、シンガポールのインポーターがコルクのワインしか輸入しないと張り張るので仕方なくコルクを使っているとの事。
- ・コルクは空気が少なからず入ってくるので、熟成しやすいが、ハイトリンガーのコンセプトのように、ワインは熟成ではなくフレッシュな状態で飲んで欲しいという思いもあり、スクリュューキャップがベストな選択です。



グローセスゲベックスの畑について

グローセスゲベックスの畑は、ローマ時代からの伝記などを読み解いて、昔から「素晴らしいブドウができる」と言われていたブドウ畑を中心にVDPIによって決められている。しかし、一度グローセスゲベックスの畑決まったからといって安心はできない。VDPで5年ごとにグローセスゲベックスの畑の試飲がなされ、基準に満たなかったものはGG畑から除外されてしまう。また逆に、新規GG畑というのもVDPIに認められればありえるとの事。しかし、ロマネコンティの畑がそうであるように、ブドウ畑は水はけや日照量、土地の肥沃さや成分などが昔から変わらず、素晴らしい畑は素晴らしいままであるため、除外・新規というのはあまり見ないとの事。

スキンコンタクトについて

2003年からすべてのワインにスキンコンタクトがなされています。
GG・・・3日～5日
ハイトリンガーピノグリ、ピノブラン、リースリング・・・24H
低温浸漬法によって色素を安定させます。決してオレンジワインを目指している訳ではないとの事。

畑の位置について

下图のように、エステイト付近に多数の畑が広がっており、一番遠いハイトリンガーレッドの畑からエステイトまでが1kmしかないのです。収穫後のぶどうをワイナリーまで短時間で持ってくるので、フレッシュなままの果汁が取れるのです。



SO2(亜硫酸塩)の使用について

瓶詰めの際に硫黄を燃やした二氧化硫を少量用いるだけです。メタリ、その他保存料は使用しませんので、ワイン抜栓後に自然と抜けてゆきます。(ちなみにメタリやその他保存料を使用しているワインはワイン自体に物質が溶け込み、人体にそのまま流れ込みます。しかし、硫黄を燃やした二氧化硫は抜栓後に自然と抜けてゆきますので、人体に流れ込むのはほんの少量と言われています。)

前述したように、ワイナリーから畑までの距離が大変近いので、遠いところからブドウを運んでくる際に酸化するのを避けるために大量の亜硫酸をかける必要もありません。

また、ブルゴーニュで最近流行りの全房発酵などでよく見る発酵の際に亜硫酸を用いることによって色素を安定させる等も行っています。

ヴィラー・ジュクラス



商品名
 ハイトリンガー リースリング オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

深みがかったレモンイエロー。
 アロマティックでふくよかなリースリング。
 完熟した白桃の果汁、ライムの皮のような爽やかな柑橘のアロマ。
 透明感のある上品な酸味と膨らみのある果実味、程よく厚みのあるミネラル感がある。

ワイン王国 2022年7月号表紙に
 掲載されました！！



商品名
 ハイトリンガー ピノワール オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

透明感のあるルビーレッド。
 赤果実チェリーの甘酸っぱさと、完熟果実由来のほんのり甘いアロマ。
 ピノワール特有の華やかさがあり、ブルゴーニュを彷彿とするスタイル。
 滑らかで調和のとれた味わい。
 洗練された酸味と純粋でややくのある果実味、細やかでスムーズなタンニンがあり、飲み心地に優れている。
 余韻も長く、秀逸なピノワール。



商品名
 ハイトリンガー ピノ・ブラン オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

フレッシュで豊かなフルーツのアロマ。
 黄色いメロンやカリンなどのアロマ。
 凝縮した完熟果実のふくよかさとコクがあり、心地よいミネラルがある。
 後口は引き締まったドライな味わい。



商品名
 ハイトリンガー ピノ・グリ オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

光かがやく濃いめのイエロー。
 大自然の恵みを感じる完熟メロンやピーチのリッチなアロマ。
 また、わずかにナッツのニュアンスを感じます。
 大変フレッシュで瑞々しくエレガントな飲み口。

グランクリュ・シリーズ



商品名
 GG カベッレ ピノ・ブラン オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

淡く輝くイエローカラーを呈する。
 新鮮なパイナップルやメロンの完熟フルーツのアロマ。
 またわずかにナッツのニュアンスを感じる。
 完熟果実の旨みとミネラル感が溢れ濃厚であるが、繊細さも感じられる。アフターも長く、印象的。
 カベッレとは、テーフエンバックに位置するグランクリュヴィンヤードの名前であり、畑の近くには古い教会が建っており、チャペルの意味を持ちます。



商品名
 GG シュビーゲルベルグ ピノ・グリ オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

果皮由来のやや濃いオレンジがかった色調が興味をそそる。
 樽由来のスモーキーで香ばしいアロマと洋ナシ、蜂蜜などの甘やかで力強い果実のアロマがある。
 少しスパイシーなアクセントもあり複雑。豊富なボディがあり舌すべりが良い。完熟果実の旨みと厚みのある豊富なミネラルが凝縮している。
 洗練された酸味とのバランスもよく、非常に長い余韻が印象的。
 シュビーゲルベルグとは、「鉄の丘」の意味。ドイツの厳格な気候からブドウ樹を守ることができる、特殊なくぼんだ畑であることから名付けました。



商品名
 GG シェンケルネン リースリング オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

上品で洗練されたドイツ・リースリング。
 力強く豊かな香りが魅力的で、ライム、ハーブ、フローラルアロマに、品のある鉱物の香り。
 やや重厚でしなやかな酸味が骨格を造り、雑味のない美しく完熟した果実味と、スマートで硬質なミネラルが見事に調和している。
 少し繊細な表情もあり、長い余韻が素晴らしい。
 シェンケルネンとは、「ベルフラワー(ききょうの一種)」の意味。春になると、ブドウ畑にベルフラワーが咲くことから名付けました。



商品名
 GG クーニクスベッヒャー ピノ・ワール オーガニック

格付け・エリア
 VDPバーデン

テイステイング・コメント

ダークルビー色を呈し、チェリーや赤い果実の凝縮されたアロマ。
 上品で高級感溢れるピノワール特有の華やかさを感じる。
 洗練された酸味と良く熟れたタンニンが、新鮮な果実味とすばらしいバランスを保っており、滑らかで優れた飲み心地。
 クーニクスベッヒャーは、グランクリュヴィンヤードの名前であり、「王のグラス」を意味します。名前の通り、王様の飲み物を生産する畑として名声を保っています。