



2013 - ラインガウ・リースリング・ゼクト・bA・ブリュット・フ ラッシェンゲールング

商品番号 00369-13

ドイツ, ラインガウ,

ゲオルグ・ミュラー・シュティフトング、ハッテンハイム

色	白	スタイル	ブリュット	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃
ブドウ	リースリング				

テイastingノート

明るいレモンイエロー。細やかで、きれいな泡立ち。蜜入りリンゴ、白い花、柑橘類などのフローラル系のハツラツとした香り。アタックはやさしく、ほんのり甘い果実味とフレッシュな酸味とのバランスが上品な印象で、口中でもフローラルな香りが華やかに広がり、しなやかで爽快な感じの親しみやすい味わい。

ゲオルグ・ミュラー・シュティフトング、ハッテンハイム



ゲオルグ・ミュラー・エステイトは、ハッテンハイムの絵のように美しい古代からある村の中心にあります。ハッテンハイムはライン川のほとりにあり、ドイツの最も評判の良いワイン生産地域、ラインガウ地方に位置しています。このエステイトは、19世紀末にゲオルグ・ミュラーによって創立されました。およそ6 ha におよぶ敷地は小さいですが、“Schuetzenhaus (シュッツェンハウス) ”、“Wisselbrunnen (ヴィッセルブルネン) ” などをはじめとする最も名声のあるブドウ畑が敷地内に属しています。当然のことながら、このエステイトのワインは、比較的短時間で有名になり、専門家の間で評判になりました。エステイトの収益が故郷ハッテンハイムの貧しい人々を助けるために使われることを取り決めて、1913年にゲオルグ・ミュラーはこのエステイトを村に寄付しました。こうして、エステイトは “Georg Mueller Stiftung (ゲオルグ・ミュラー財団) ” として知られるようになりました。1972年にハッテンハイムはエルトヴィレ自治体と統合しました。2003年にエルトヴィレ市は、市がエステイトの運営を続けるより民営化することを決定しました。

このエステイトの新しいオーナーは最終的にペーター・ヴィンターに決まりました。ドイツと海外のワイン貿易に優れた人格者であるヴィンター氏は、当時、ドイツの有数なワイナリーの取締役会長でした。彼の指導のもとで、そのワイン会社は世界の10大ワイン会社の一社となりました。彼は引退後、有名なエステイトを自分で所有したいと、長いこと熱望していました。彼が財団ゲオルグ・ミュラーを手に入れたとき、財団はやや休眠状態でした。過去の栄光を取り戻すには、いろいろな配慮と莫大な投資をする必要性がありました。このエステイトを発展させることに集中し、長いこと温めてきた夢を実現するために、2005年、彼はワイン会社の取締役会長から退きました。

このエステイトの新しいオーナーは最終的にペーター・ヴィンターに決まりました。ドイツと海外のワイン貿易に優れた人格者であるヴィンター氏は、当時、ドイツの有数なワイナリーの取締役会長でした。彼の指導のもとで、そのワイン会社は世界の10大ワイン会社の一社となりました。彼は引退後、有名なエステイトを自分で所有したいと、長いこと熱望していました。彼が財団ゲオルグ・ミュラーを手に入れたとき、財団はやや休眠状態でした。過去の栄光を取り戻すには、いろいろな配慮と莫大な投資をする必要性がありました。このエステイトを発展させることに集中し、長いこと温めてきた夢を実現するために、2005年、彼はワイン会社の取締役会長から退きました。

“伝統と未来の融合” というモットーの下で、その後ヴィンター氏は、幅広い品質改善処置を実行することで躍進してきました。彼が行った改善処置とは、手作業での収穫、収穫量を減少すること、生態学的に植えること、ブドウの枝を間伐すること、さらには、(一気に収穫するのではなく数回にわたって熟したブドウを摘む) 選択的にかつ遅く収穫することでした。醸造のマイスターと共に、最も近代的な醸造装置を導入し、醸造技術を重視した厳しい品質を設定しました。初期の厳しい数年を経て、今や、彼は念願の結果を手に入れています。このエステイトのワインは、再び好評になり、数多くの国内外の最優秀賞を受賞しています。基本的に、リースリング (90%ほど) とシュペートブルグンダー (約10%) の2品種のブドウが、このエステイトでは栽培されています。どちらもドイツの最も高貴なブドウです。醸造されるワインの大部分は辛口または中辛口です。ただし、アウスレーゼ、BA、アイスヴァイン、TBAのような稀な高級ワインが、醸造されたならばフルーティまたは甘口です。



“伝統と未来の融合” というモットーの下で、その後ヴィンター氏は、幅広い品質改善処置を実行することで躍進してきました。彼が行った改善処置とは、手作業での収穫、収穫量を減少すること、生態学的に植えること、ブドウの枝を間伐すること、さらには、(一気に収穫するのではなく数回にわたって熟したブドウを摘む) 選択的にかつ遅く収穫することでした。醸造のマイスターと共に、最も近代的な醸造装置を導入し、醸造技術を重視した厳しい品質を設定しました。初期の厳しい数年を経て、今や、彼は念願の結果を手に入れています。このエステイトのワインは、再び好評になり、数多くの国内外の最優秀賞を受賞しています。基本的に、リースリング (90%ほど) とシュペートブルグンダー (約10%) の2品種のブドウが、このエステイトでは栽培されています。どちらもドイツの最も高貴なブドウです。醸造されるワインの大部分は辛口または中辛口です。ただし、アウスレーゼ、BA、アイスヴァイン、TBAのような稀な高級ワインが、醸造されたならばフルーティまたは甘口です。