



2011 - ハウス・クロスターベルグ・オフロライ

商品番号 00169-11-NA

ドイツ, モーゼル, クヴァリテーツヴァイン

ヴァイングート・マルクス・モリトール、ベルンカステル・ヴェーレン

色	白	スタイル	やや辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	11.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	リースリング				

テイスティングノート

輝くような澄んだ色合い。洋ナシ、グレープフルーツ、パイナップルのアロマが感じられる。果実味と良くなじんだ酸味の完璧なハーモニーがはっきり表れている、素晴らしいワイン。ミネラル感が長い余韻として続く。

ヴァイングート・マルクス・モリトール、ベルンカステル・ヴェーレン



マルクス・モリトールはこのエステイトを経営する家族の8代目ですが、このエステイトが今やモーゼルのエリート・エステイトの一つであるのはマルクスのワイン造りにかける情熱と哲学のおかげです。1984年、弱冠20歳でこのエステイトを引き継いだとき、彼はすでに何がほしいか知っていました。立ち止まることなく、彼は自分の理想を追い求めています。まさに最高のエステイトの仲間入りしていることにくわえ、ヴァイングート・マルクス・モリトールは今や、20の最高の“Lagen (ラーゲ)” (ブドウ畑) からのワインを取りそろえ、さらに、およそ40ヘクタールの畑を所有するモーゼルで一番大きなエステイトの一つです。

モーゼルは（勾配が65%の所もある）世界一の急傾斜地でブドウを栽培していることで知られています。そして、このエステイトのブドウ畑の98%はそのような急斜面にあります。粘土板岩土壌、粘板岩と川からの反射で増強された日光が、リースリングブドウにストレスとミネラルの理想的なコンビネーションをもたらし、収穫の厳しい年でさえも素晴らしいワインを約束しています。

このエステイトのワイン醸造哲学の中心は、最高のワインを造るために、完熟した健康なブドウを栽培し収穫することです。できるだけ遅い収穫をすること、様々な時間にブドウ畑を回ってブドウを剪定することは、ワインの質を向上させるための決して終わることのない探求の一環でもあります。もう一つのモリトールの哲学は、其々のワインの可能性と特性を完全に引き出すことです。リースリングブドウは、ワイン醸造者たちが求めている完璧さと千差万別の“自然な表情”をもたらします。

ブドウ畑での仕事が重要視されているとは言いながら、もちろん保管庫での仕事も極めて重要です。保管庫での最も大切な一面は、其々のワインの特性を尊重し、一層良くすることです。ブドウを選び素早く压榨します。“本来の特徴”を持ち続けるために、酵母だけがワインを発酵するのに使われます。発酵が長い間、時には数か月間続きます。多くのワインは木樽の中で長期間過ごし、ワインの酸味、コク、深みなどの複雑性が増強します。ワインはろ過されませんが、その一方で、濁りをなくすために昔ながらの卵白が使われ、ワインが良く成熟し長い期間新鮮さが保たれるようになります。このエステイトは、年間20~30万本のワインを醸造しています。およそ95%は白のリースリングで、3%が赤のシュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）、2%がヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）です。ほとんどのワインは辛口か中辛口またはフルーティですが、稀な上等級ワインは甘口か深みのある甘口です。

