

Lorenz

ロレンツ

地域: Friesenheim

オーナー : Wendelin Lorenz ヴェンデルリン・ロレンツ(父)、
Johannes Lorenz ヨハネス・ロレンツ(子)

地区、村: Rheinhessen ラインヘッセン

醸造責任者 : Johannes Lorenz ヨハネス・ロレンツ

栽培責任者 : Wendelin Lorenz ヴェンデルリン・ロレンツ

HomePage : <http://www.bioweingut-lorenz.de/index.php?id=2>



創業年 : 1725 年

ドメーヌ解説

歴史:

1725 年にロレンツ醸造所が設立されてから、私達の先祖は色々な農作物を育ててきました。ワインは主要産物というよりは副次的な産物でした。しかし 20 年前に父親である Wendelin ヴェンデルリンはワイン作りに専念することにし、ワインの販売を始めました。2006 年には Johannes ヨハネスがガイゼンハイム大学を卒業し、ワイナリーに加わりました。その当時から、ワインの品質向上に努め、ボトルのデザインを変更しました。2009 年と 2010 年にはより理想的な環境でワイン作りができる、新しい醸造所を設立しました。

本人の略歴:

ガイゼンハイム大学でワイン醸造研究を学ぶ。

哲学:

有機栽培を実践、環境への配慮も考慮し、畑では一切の殺虫剤や除草剤といった化学薬品を使用しません。以下の点に留意しながらワインを造っています。

- 畑の中でブドウを選定する
- 収穫量を抑える
- ブドウをやさしく破碎し丁寧に醸造する
- 発酵に時間をかけ、香り高いワインになるようにコントロールする
- 発酵時には大樽とステンレスタンクの両方の利点を活かす

畑について

栽培方法 : ビオロジック

-その栽培方法の開始時期: 2003 年

-その栽培方法を適用している畑名: 全ての畑

-栽培方法の将来的な展望: 私達は今、従来とは全く違うやり方でのブドウ栽培を試みています。例えば、私達は冬場は剪定をしません。個々のブドウ樹は自由に育ち、自分自身どのくらいの実をつけるべきか、または

どのような質のブドウを実らせるのか、自分で決めます。それはつまり、数百年も前からブドウの樹自身が自然の中で生き抜いてきた本来の姿なのです。それによりブドウの品質は飛躍的に良くなり、小粒のブドウの収穫が可能になります。これは最も簡単で、一番自然な方法なのです。

認証機関 : Ecovin

土壌 : 石灰岩土壌

微気候 : 1 平方辺りの年間降水量 350L

自社ブドウ畑面積 : 15ha

契約ブドウ畑面積 : 0ha

自社ブドウ畑の数 : 12 か所

自社栽培ブドウ品種 : (白品種) Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Rivaner, Huxelrebe, Scheurebe
(赤品種) Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Regent, St. Laurent.

ブドウ以外の自社農作物: なし

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 0ha

主な仕立て方法: 剪定をしない

仕立ての支柱の素材: 木、金属

仕立ての添え木の素材: 木

堆肥: 購入する

醸造について

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 空気圧式プレス

醗酵容器の素材と容量(L): ステンレスタンクと木樽を使用、容量は様々

熟成容器の素材: ステンレスタンクと木樽を使用、容量は様々

セラー環境: フリーゼンハイムの町の真ん中に位置

年間生産ボトル本数: 200,000 本