

ココ・ファーム・ワイナリー 2012 農民ドライ



「農民ドライ」は軽めでスッキリと飲める、手ごろな価格の白ワインを目指し、おもに北海道と{州各地の葡萄からつくられました。

このワインは{肉や魚、チーズなどの軽めの料理と合わせやすく、大いに役立つでしょう。また、暑い夏の時期、1日の終わりや夕食に飲むと、涼しい気分させてくれます。

お寿司や和食にも合う「日{の小粋な白ワイン」です。

このワインのつくりは、いたってシンプルです。

まずはじめに、個性的な強い香りとしっかりとした酸味を持つ葡萄を選びました。その葡萄を搾り、得たジュースをステンレスタンクに入れ、何も加えず、野生酵母で醗酵させました。最終的に雑み無く、シンプルな中にも、葡萄の特徴を現することができました。タンクでの短期間の熟成後、ブレンドし、瓶詰めしました。

“フルーティー、デリケート、クリーン、口当たり爽やかな酸味”の特徴をもったワインに仕上がったと思います。特に取り立てて言う必要も、深く考える必要もありません。どんな軽めの料理にも合わせやすい手軽なワインです。

テクニカル・データ

品種	ケルナー35% 甲州23% ミュラー・トゥルガウ 18% バッカス10% シャルドネ10% カベルネ・ヴェーヴィニオン3% リースリング・リオン1%
畑	北海道余市郡 余市(ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バッカス)、山梨県勝沼(甲州)、山形県上山・兵庫県神戸(シャルドネ)、栃木県足利(カベルネ・ヴェーヴィニオン、リースリング・リオン)
収穫	ケルナー(2012/10/9, 10/22, 10/28) 甲州(2012/9/7) ミュラー・トゥルガウ(2012/10/4) バッカス(2012/10/2) シャルドネ(2012/8/30, 9/30, 10/1)
醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスして、ステンレスタンクに入れる。 葡萄の香りを逃がさないように18℃位でゆっくりと野生酵母で醗酵させた。 短期間のタンクでの熟成後、ブレンドし、ろ過しながら瓶詰め。
瓶詰	瓶詰日: 2013/2/19, 20, 21, 22 (数: 34,444)

このワインについて

ティスティング・コメント 2012農民ドライは、香りはライム、レモン、白桃、白い花など爽やか。口に含むと、みずみずしいレモンやグレープフルーツの風味、ゆずやか{スなどの和を感じさせるフレッシュな酸味が口いっぱいになり、ミネラルに満ちた余韻が残ります。

料理との相性 さっぱりした料理、生ガキ、鯆のたたき、鯛のカルパッチョ、焼き魚ともみじおろし、エビカツ、お寿司(青魚)、焼き鳥(塩)、チキンの香草焼き

飲み頃 今すぐでも、2016年頃までも美味しく召し上がれます。時間が経つにつれて円熟した奥深いワインとなるでしょう。