

カリフォルニア委託醸造 2012 カリフォルニア・ホワイト



カリフォルニア・ホワイトは、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、パイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワイン造りに関し、ステンレスタンク醗酵から樽熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

テクニカル・データ

品種:	リースリング 35%	シャルドネ 35%	シュナンブラン 30%
畑:	カリフォルニア		
醗酵:	房ごと低圧で搾り、低温沈殿（36時間）の後、ステンレスタンクへ漉きし、乾燥酵母添加。3週間低温醗酵（14℃～18℃）させ、冷却で醗酵を止めた。ベントナイトで清澄した後、ステンレスタンクのみで1か月半貯蔵。その後ブレンドし、ろ過してビン詰め。		
分析値:	アルコール: 12.25%	酸度: 0.870 g/100 ml.	残糖: 2.99%

このワインについて

テイasting・コメント:	「2012 カリフォルニア・ホワイト」は、花のような華やかな香りや桃やアプリコットの香り。味わいは、りんごや洋ナシ、オレンジ、はちみつ、りんごのコンポートのような甘さときれいな酸がソフトでバランスがよく、余韻は柔らかい。
料理との相性:	りんごと豚の煮込み、カリフォルニアロール、鶏肉はちみつ照り焼き、林檎のサラダ、白カビチーズ（ジャムを添えて）、しゃぶしゃぶ（ごまだれ）
飲み頃:	現在から 2018 年頃まで。今飲んでも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。