

2019 いまここ白



足利に生まれ生きた相田みつを氏(1924年5月20日-1991年12月17日)は書の詩人とも称されています。この相田みつを氏の書をラベルにした「2019 いまここ白」は私たちのつくる最も親しみやすい白ワインです。アペリティフに良し、のんびりとした午後に1杯飲んでも良し。その柔らかく、やさしい口当たりとフレッシュなハーブや果物の香りは、ワイン初心者の方にはもちろん、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれるでしょう。葡萄は山梨県の契約栽培農家さんによって大切に育てられた日本固有の葡萄品種、甲州種が主体です。山形県や長野県の契約栽培農家さんの葡萄も特別にセレクトしました。醸造場では丁寧な選果後、澱を沈めて澄んだジュースのみタンクに入れて野生酵母で醗酵。その後タンクを冷却し低温にして醗酵を止め、果実の新鮮さやバランスを維持するようにしました。

日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食全般と良く合います。また和洋中いろいろなお料理が並ぶ普段の食卓にも合わせやすい日本の白ワインです。よく冷やしてお召し上がりください。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
甲州	96%	山梨県甲州市勝沼 山梨県山梨市 山梨県甲州市塩山	2019/09/17, 21, 24, 25 10/01, 02, 08, 16	96%
デラウェア	3%	山形県置賜地区 山梨県韮崎市穂坂	2019/09/16 2019/08/15	2% 1%
竜眼	1%	長野県安曇野	2019/10/24	1%
収穫時の糖度(平均)	約15.3°Brix			

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き除梗後やさしくプレス。澱を沈め澄んだジュースを野生酵母で醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却し醗酵を止める。
熟成	タンクに澱引きし、低温で約5カ月熟成。清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターで濾過しながらビン詰。 ビン詰日：2020/03/23, 24, 25, 26, 27 アルコール：11.7% 酸度：0.49 g/100 ml 残糖：0.7%

テイスティング コメント	青りんご、グレープフルーツ、メロン、洋梨キャンディーに加え、清涼感のあるレモングラス、ハーブ、シトラスの香り。口に含むとさわやかな酸味、クローブ、柑橘の皮のような苦みと、火打石など硬質的な印象とともに澱からくる旨味を含んだ厚みある味わいが広がっていく。
料理との相性	ホワイトアスパラガスのソテー、コリアンダーと足利トマトのサラダ、さつまいもとベーコンのマスタード和え、赤貝の握り、鳥貝の刺身、鱈の粕漬、独活の天婦羅、菜の花としらすのパスタ、大根の柚子味噌煮、生ハムメロン、シェーブルチーズ、わらび餅
飲み頃	2020～2022年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023～2025年 熟成により一体感が増えてドライフルーツや香ばしさなどが出てくる。 冷蔵庫や氷水で10°C前後でよく冷やして飲むことをおすすめする。

2020/04/01