

# 2021 ココヌーボー



秋、できたてのヌーボー(新酒)をご用意しました。澱もそのまま無濾過・無清澄の辛口。フェダー・ヴァイザー(独)やホイリゲ(墺)のように刻々と味わいの変化します。よく冷やして年内にお飲みください。

| 葡萄品種                 | 品種割合 | 産地                      | 収穫日                            | 使用割合 |
|----------------------|------|-------------------------|--------------------------------|------|
| メルロ                  | 20%  | 山形県上市市                  | 2021/10/08, 11                 | 9%   |
|                      |      | 群馬県前橋市                  | 2021/10/12                     | 8%   |
|                      |      | 長野県高山村                  | 2021/09/30, 10/14, 15          | 3%   |
| 甲州                   | 18%  | 山梨県甲州市勝沼                | 2021/10/12                     | 18%  |
| シャルドネ                | 17%  | 長野県(高山村/安曇野/大町)         | 2021/09/27, 28, 30, 10/05, 08  | 16%  |
|                      |      | 山形県上山                   | 2021/10/08                     | 1%   |
| ドルンフェルダー             | 12%  | 北海道余市町                  | 2021/10/09, 12, 23             | 12%  |
| マスカット・ベリーA           | 7%   | 栃木県大平町                  | 2021/10/07                     | 5%   |
|                      |      | 山梨県甲州市勝沼                | 2021/09/14, 21, 10/05, 12      | 2%   |
| プティ・マンサン             | 7%   | 山形県(上市市/高島町)            | 2021/09/29, 10/02, 11          | 4%   |
|                      |      | 栃木県(足利市/栃木市/佐野市赤見)      | 2021/09/04, 06, 15, 17, 18, 23 | 3%   |
| 小公子                  | 6%   | 山形県上市市                  | 2021/08/24, 28                 | 4%   |
|                      |      | 埼玉県比企郡滑川町               | 2021/08/04, 05                 | 1%   |
|                      |      | 栃木県(佐野市赤見)              | 2021/08/10                     | 1%   |
| その他                  | 13%  | 北海道、山形県、栃木県、群馬県、長野県、山梨県 | 2021                           | 13%  |
| 収穫時の糖度(平均)約19.7°Brix |      |                         | 収穫方法: 手摘み                      |      |

|     |  |
|-----|--|
| 醗酵  | フルーティで旨みのある果汁をステンレスタンクに入れ、デブルバージュ後、5日目でゆっくりと野生酵母による醗酵が始まる。その後2週間、低温で醗酵させる。               |
| ビン詰 | 無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2021/11/01 本数: 8,254本(750ml)<br>アルコール: 11.0% 酸度: 4.5g/L. 残糖: 3.0 g/L. |

|             |   |
|-------------|---|
| テイスティングコメント | 色合いは白みがかかったサーモンピンクでやや濁りあり。香りはレッドチェリーやアセロラの赤い果実に、イチゴキャンディーや柑橘の皮、コリアンダーなどを感じる。口当たりは軽やかで滑らかな染み入る印象。余韻に香ばしさと少しの渋み、澱の旨味を感じる。 |
| 料理との相性      | ハモンセラーノ、秋野菜のテリーヌ、ジャーマンポテト、秋ナスとキノコのラザーニャ、ロールキャベツ、鶏レバーの生姜煮、豚ひき肉のナンプラー炒め、キノコのチーズリゾット                                       |
| 飲み頃         | フレッシュで微量な発泡を感じるなので、早めに開栓するのがおすすめ。澱と混ぜるとより複雑でボディ感のあるワインとなる。無濾過、亜硫酸無添加のため酵母が元気で泡が噴き出すことがある。開栓前に氷水で1時間以上冷やし、揺らさず静かに開栓する。   |

2021/11/09