

2023 田島川右岸



21世紀になった頃、私たちは高齢の園生たちとともに田島川の水田の土壌を整えはじめ、2002年、雨の多いUSAミズーリ州の苗木屋さんが教えてくれたヴィニョール種やトラミネット種などのハイブリッド品種を植えはじめました。そして長い年月を経て学びました。栽培に適した葡萄や場所を探すことも、与えられたなかで栽培に適した環境をつくっていくことも、どちらも大切であることを。こころみ学園の農夫たちのチャレンジをぜひ味わってみてください。素晴らしい香りの白ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
アルバリーニョ	26%			2023/08/23	26%
ヴィニョール	19%			2023/08/21	19%
リースリング・リオン	19%	栃木県足利市田島		2023/08/29	19%
トラミネット	18%			2023/08/24	18%
マルヴァジア	12%		こころみ学園	2023/08/24	12%
プティ・マンサン	4%	栃木県足利市田島、 佐野市赤見		2023/08/23, 24	4%
シュナン・ブラン	1%	栃木県足利市田島		2023/08/23	1%
サヴァニャン	1%			2023/08/21	1%
収穫時の糖度(平均) 約20.1°Brix		収穫方法：手摘み			

醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約15°Cの室温下で約2週間醗酵させた。その後、ステンレスタンクで野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続ける。		
熟成	ステンレスタンクで約8カ月熟成。		
ビン詰	澱引き後、清澄せずに無濾過でビン詰。 アルコール：11.3% 酸度：5.7 g/L.	ビン詰日：2024/06/18	本数：1,115本(750ml) 残糖：2.8 g/L.

テイスティング コメント	グレープフルーツ、蜜柑、白桃に加え、ユリ、レモングラス、カモミールの香り。口に含むと華やかな印象の後に溶け込んだ爽やかな酸味が続き、火打石、ヨーグルトのニュアンスと共に程よい苦みと塩味がじっくりと広がっていく。		
料理との相性	桃とリコッタチーズのサラダ、岩牡蠣、真鯛のセビーチェ、タケノコのおおさ海苔炒め、すっぽん鍋、桜海老のかきあげ、アクアパッツァ、豚肉の塩麴焼き、墨烏賊の握り、あさりとキャベツのペペロンチーノ、ブリードモー、すだちのソルベ		
飲み頃	2025~2027年は、フレッシュで伸びのある味わいが続く。 2028~2030年は、熟成により香ばしさやドライフルーツの香りがでて円熟するだろう。 酸化防止剤無添加の為、冷暗所での保管をお勧めする。		