



MANNS WINES

ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2020

SOLARIS CHIKUMAGAWA SHINANO RIESLING CRYO EXTRACTION 2020

収穫地:長野県小諸市大里地区

栽培方法:マンズレイncutを使用した垣根栽培

仕込日:2020年11月24~26日

びん詰日:2021年3月17日

製造方法:収穫したぶどうを凍らせてから搾るクリオ・エクストラクション法を採用。

甘み、酸味をはじめ、すべての成分が極めて濃縮された贅沢な味わいです。

醸造責任者:島崎大 西畑徹平

タイプ:極甘口

【分析値】

アルコール: 9.8 vol% (実測値のためラベル表記とは異なります)

エキス: 21.56 g/100mL

還元糖: 178 g/L

pH: 3.88

総酸: 8.05 g/L (酒石酸として)



小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培畑の信濃リースリングを使用しています。信濃リースリングは、リースリングを父、シャルドネを母としてマンズワインが独自に交配したぶどう品種で1991年に品種登録されました。リースリングからのとても華やかな香りとシャルドネからのふくよかさをあわせ持つマンズワインのオリジナル品種です。

「クリオ・エクストラクション」は収穫したぶどうを凍らせてから溶けてくるところを搾る製法です。凍る過程で果皮の細胞壁が破壊されて成分が抽出されやすくなるため、非常に香味の優れた果汁が得られます。大変な手間と時間がかかり、果汁は通常の1/3程度しか取れません。その贅沢に使用した原料から品種の特長を引き出した、きわめて濃厚な甘口ワインです。

輝きのある黄金色。熟したりんご、アプリコットなどの果実、アカシアなどの白い花、はちみつなど複雑で豊かな香りがあります。アタックはボリュウムのある甘さで、その後から丸みのあるしっかりした酸味がさらに膨らみをもたらします。余韻は甘さと酸味が調和を保ちながら非常に長く持続します。(西畑 徹平)