



MANNS WINES

ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2018

- 【収穫地】長野県小諸市
- 【品種】シャルドネ種
- 【栽培方法】マンズレインカットを使用した垣根栽培
- 【仕込日】2018年9月23、24、26、27日
- 【使用樽】フランス産樽、ミディアム・トースト
主体
- 【びん詰日】2019年5月16日
- 【醸造責任者】島崎 大、西畑徹平
- 【タイプ】辛口

【テイastingノート】

ライム、グレープフルーツなど柑橘類のさわやかな香りが広がり、ミネラルも感じられる。口に含むと酸が豊かで果実味は控えめ、ドライな味わい。余韻まで終始キレイなワイン。塩・コショウでシンプルに味付けした若鳥のソテーと。

【分析値】

アルコール:13.3vol%/エキス:2.05g/100mL/還元
糖:1.1g/L/pH:3.75/総酸:4.45g/l(酒石酸として)