



ソラリス

# 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2018

【収穫地】長野県

【品種】信濃リースリング種

【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11月13~16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。

【びん詰日】2019年2月27日

【醸造責任者】島崎 大、西畠徹平

【タイプ】極甘口

## 【テイスティングノート】

アプリコットジャムやマーマレード、熟したメロン、  
リンゴの蜜の甘やかな香り。ねっとりと凝縮感がある  
甘さが広がるが、酸味によってバランスのいい味わい。  
ブルーチーズのカナッペなどとデザートワインとして。

## 【分析値】

アルコール:9.3vol%／エキス: 19.07g/100mL／還元  
糖:160.0g/L／pH:3.82／総酸:7.10g/l (酒石酸として)