



ソラリス 古酒 甲州 2007

【収穫地】山梨県甲府盆地東部

【品種】甲州種

【栽培方法】棚栽培(遅摘み)

【仕込日】2007年11月7日

【製造方法】窒素ガス置換したグラスライニング
タンクで酸素を断ち、じっくりと熟成
させました。

【熟成期間】10年以上

【醸造責任者】松本信彦

【タイプ】甘口

【テイastingノート】

よく熟したナシ、リンゴ、柿を思わせる芳醇な香り。口
に含むとやさしい甘味が広がり、わずかな苦味がアク
セントに。ヒネたところが一切ない、きれいな熟成を
経たワイン。少し脂肪分のある鶏肉や魚を照り焼きに
して。

【分析値】

アルコール:9.4vol%／エキス: 6.10g/100mL／還元
糖:35.0g/L／pH:3.06／総酸:8.55g/l (酒石酸として)