



MANNS WINES

## ソラリス 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2019

### Solaris Shinano Riesling Cryo-Extraction 2019

品種:信濃リースリング

収穫地:長野県

栽培方法:マンズレイncutを使用した垣根栽培

仕込日:2019年11月19~22日

びん詰日:2020年3月5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

醸造責任者:島崎大 西畑徹平

タイプ:極甘口

生産本数:1,520本

#### 【分析値】

アルコール:10.0 vol%

エキス:21.36 g/100ml

還元糖:170.0 g/l

pH:3.59

総酸:9.40 g/l (酒石酸として)



長野県産の信濃リースリング(マンズワインがシャルドネとリースリングから交配した品種)を使用しています。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製法で造りました。通常の3倍近い原料を使い、きわめて濃厚で品種の特長も潤沢に引き出された極甘口のワインです。

輝きのある明るく透明感のある黄金色。はちみつとアプリコット、パイナップルをはじめさまざまな果実が複雑かつ強く香ります。非常に粘性が高く、強い甘味が口中を満たし、申し分ないヴォリューム感です。控えめだか十分な酸味がフィニッシュを整えます。(島崎 大)