



ソラリス 山梨 甲州 2019

Solaris Yamanashi Koshu 2019

収穫地: 山梨県甲府盆地

栽培方法: 棚栽培

仕込日: 2019年9月24日、10月4、5、16日

びん詰日: 2020年5月27、28日

醸造責任者: 宇佐美孝

タイプ: 辛口

生産本数: 5,989本

【分析値】

アルコール: 11.8 vol%

エキス: 2.14 g/100mℓ

還元糖: 1.2 g/l

pH: 3.26

総酸: 6.80 g/l (酒石酸として)



山梨県内の畑や産地ごとに、ぶどうの個性に合わせて細かく分けて仕込を行い、その中から品質の良いキュヴェのみを選別してアッサンブラージュしています。

やや熟成が始まっていて淡い黄色を帯びています。香りはグレープフルーツ、リンゴ、モモなどの果実香と、一部樽仕込(約 30%)からくる快い樽香が複雑に調和しています。味わいは酸味と甘味が程よく調和して飲みごたえのある骨格のしっかりしたワインに仕上がっています。やや高い温度 10~12℃で食事と合わせるのが最適と思われます。(松本 信彦)