



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH
2019 Dry Riesling

ブドウ畑

ブドウはアワテレヴァレーにある他社の畑（樹齢17年の木）の原料を使用しています。この畑は標高（220メートル）が高く、マールボロでも特に涼しくドライなエリアで、長い生育期間で健康なブドウが育ちやすいのが特徴です。土壌は水はけの良いシルトロームです。

ワイン造り

ブドウは压榨後に全てステンレスタンクを使用して発酵させました。培養酵母にて低温発酵させることで、アロマとフレッシュ感を引き上げ、ワインはドライなスタイルに仕上げました。

テイastingコメント

ニューワールドらしさを感じるフルーティーな辛口ワインです。レモンなどの爽やかな柑橘系と、リンゴや白桃そして白いお花にほのかなハチミツの香り。味わいは、キリっとした酸味とピュアな果実の風味の心地よいワインです。骨格がしっかりあり、熟成させてからの変化が期待できるリースリングです。

畑の産地： マールボロ地区 アワテレヴァレー

クローン： クローン：GM239

アルコール： 13%

酒質： ドライ（残糖 2.8g/L）

テクニカルノート作成 2019年11月18日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com