



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2023 Dry Riesling

ブドウ畑

ブドウはアワテレヴァレーにある畑（樹齢19年の木）の原料を使用しています。Bio Groの認証はありませんが、オーガニック農法で栽培している畑です。標高（220メートル）が高く、マールボロでも特に涼しいエリアであり、フレッシュな酸味のある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

爽やかなレモンとリンゴ、そして白いお花の香り。味わいは、キリっとした酸味とリンゴや洋ナシなどの様々な果実の風味のハーモニーを感じます。長い余韻、重厚感のあるフルーツ、骨格から、長期熟成の可能性を感じるワインです。

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： 12.3%

酒質： ドライ（残糖4.3g/L）

テクニカルノート作成 2023年12月21日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com