



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2024 Dry Riesling

ブドウ畑

ブドウはサザンヴァレーにある畑の原料を使用しています。涼しめでドライなのが特徴のサブリージョンです。ローム質の土壌で、表層には適度に小石が混じり、その下に粘土層が堆積しています。

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、オレンジピール、アプリコット、そして黄色いお花とほのかな火打石の香り。味わいは上品な酸味と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 サザンヴァレー

アルコール：11.7%

Total acidity：6.9

酒質：ドライ（残糖6.5g/L）

テクニカルノート作成 2025年3月25日