

Snow River Zweigelt Rosato 2022 スノー リバー ツヴァイゲルトロザート 2022



このワインについて

日常の食卓で楽しんでいただけるワインを目指し、北海道余市町産のツヴァイゲルトですっきりチャーミングなロゼワインとして仕立てました。

色合いは、きらきらと輝きのある淡いサーモンピンク。香りは、淡い色の花、すみれやライラックがふんわりと立ち上がります。ほんのりとライムや黄色いりんご、フランボワーズ、さくらんぼなどの果実の香りの中に、コリアンダーの香りも見え隠れしています。味わいは、いちごのような果実味がふんわりと漂う合間に、柔らかい酸と穏やかな旨味がひろがります。

相性の良いペアリングは、ガスパッチョ、洋梨とエビのサラダ、豚肉のバジル炒め、トマトと卵の炒めもの、春キャベツとアンチョビのスパゲッティなどです。

親しい仲間と楽しく食事しながら語り合いたい時にぜひお召上がりください。

ワインづくりについて

余市町産のツヴァイゲルトは2022/10/11に選果しながら手摘みで収穫。糖度:19.56° Bx、pH:3.36、TA:6.38。10/12にワイナリーでもしっかり選果しながらプレス機に投入、全房圧搾。10/13 にダブルパージュ。ステンレスタンクで複雑味と厚みの構成に特徴がある酵母を用いてアルコール発酵。無補糖。低温で発酵し、発酵期間は28日間。発酵終了後に澱引きし、4か月のタンク熟成の後に清澄せず、濾過して瓶詰め。

ワイン種類	ロゼワイン (スティル)
生産年	2022年
ぶどう産地	北海道余市郡余市町登町のぶどう畑
ぶどう品種	ツヴァイゲルト 100%
タイプ	ミディアムボディ
アルコール	11.5%
生産本数	418本

