

雪川醸造

Snow River Wines

Snow River Niagara Secco 2023

スノー リバー ナイアガラ セッコ 2023



このワインについて

日々の食卓で楽しんでいただけるワインを目指し、北海道余市町産の食用ぶどう品種であるナイアガラをたっぷり100%使用して、皮ごと発酵した旨味のあるワインとして仕立てました。

色合いは、ほんのりとページュがかったレモンイエロー。香りは、ナイアガラ特有のマスカットと醸し由来の紅茶のような香りがバランスよく立ち上がり、オレンジ、金柑、グレープフルーツなどさっぱりとした柑橘や、ジャスミンや蜜柑の花のような香りが漂います。味わいは心地よい柑橘の香りをベースに、果皮由来の旨味と奥行きのある爽やかな酸に包まれながら、ほのかにミネラルさを感じさせる渋みが口中に残ります。

相性の良いペアリングは、鶏むね肉のレモンクリーム煮、ぶりの韓国風タルタル、鶏唐揚のオレンジエスカベッシュ、サバの柚子胡椒焼きなどです。

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し上がりください。

ワインづくりについて

余市町産のナイアガラは2023/10/10に選果しながら手摘みで収穫。糖度:19.3° Bx、pH:3.20、TA:7.73。10/11に除梗・破碎後に選果しながらタンクに投入。

10/12にぶどうの特徴香をニュートラルに抽出する酵母を添加し、アルコール発酵開始。無補糖。10日にわたる発酵期間中は毎日パンチダウンを実施。約3週間の醸しの後、10/30にプレス。びん詰め前に亜硫酸を添加。清澄せず、濾過して、2024/1/7に瓶詰め。

ワイン種類	白ワイン (スティル)
生産年	2023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	ナイアガラ 100%
タイプ	ライト～ミディアムボディ
アルコール	10.5%
生産本数	1222本

