



## トフ マールボロ リースリング 2013

### 産地

ニュージーランド / サウス・アイランド / マールボロ / アワテレ・ヴァレー

### ブドウ品種

リースリング 100%

### ブドウ栽培

マールボロ地方の中でも特に冷涼なアワテレ・ヴァレーでは、2013年ヴィンテージのブドウ栽培はとて難しい年となりました。一般的に、降雨量が多い冷夏では、例年と比較して果実の成熟度合いは低くなりますが、11月の開花時期の降雨により、1本の樹になるブドウの実の量が少なくなったため(1エーカーにつき2トン)、個々の果実が十分に成熟することができました。さらに、生育期間中のたゆまない除葉作業により、キャンピー内の空気循環の改善を行いました。収穫は5月5日と15日の2日間に手摘みで行われ、ブドウの糖度は20.3から21.3ブリックスとなりました。

### 醸造

ワイナリーに運ばれたブドウは新鮮さを保つために破碎の工程は省略され、除梗した後に軽くプレスされました。1トンにつき5000ℓの果汁を搾り、8℃の温度で48時間静置されました。漉引きの後、加熱された果汁は、リースリングに適した培養酵母にてタンクで発酵。長期間に渡る低温発酵の間に、1日に0.5～1ブリックスの糖分がアルコールに変わりました。アルコール発酵の終盤でテイastingを行い、タンク内のワインを冷却する事で発酵は完了。発酵終了後、漉引きされたワインは酒石酸の溶出を防ぐために安定化处理がなされ、軽くフィルターにかけられた後、自然発生の炭酸ガスを含んだ状態で6月にボトリングされました。

### テイastingノート

新鮮で輝きと透明感の高い外観。新鮮なライムやレモンのフレッシュさにフローラルな性格が合わさるアロマティックな香りに、アプリコットとクローブを想わせるスパイスが混じります。味わいは辛口でとてもイキイキとしたライムの様な果実味に、柑橘系の皮の様な酸味が主張します。ミネラルリティとフェーノール類由来のほのかな苦みが、心地よい後味と長い余韻に続きます。クリーンでピュアな印象のリースリングです。

### テクニカルデータ

ヴィンテージ：2013  
アルコール度数：12%  
pH：2.91  
酸度：9.7g/L  
残糖度：4.4g/L

参考市場価格(税別) ¥2,700

スクリューキャップ



*Our gift from the land.*



*Ngā hua a te whenua.*

GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424  
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598