



## 2022 Riesling Trockenbeerenauslese

### ‘Gold Capsule’

Martinborough

収穫日:	4月17～26日
糖度:	50.5 Brix
アルコール度:	8%
総酸:	13.5 g/l
残糖:	308g/l
醸造:	辛口用ブドウの収穫時に貴腐菌の付いた房、全体の約8割を残し、3週間後から健全な貴腐の付いた粒のみを丁寧に選びなら10日かけて収穫。足で潰し、一昼夜浸漬した後にプレス。古樽で19日間の発酵。1か月半の樽熟成を経て2022年7月1日瓶詰め。
生産本数:	739本 (375ml)
備考:	温暖な春に始まり、初夏が雨勝ちで樹勢が強くなり過ぎる恐れがあったが、乾燥した1月がバランスを取り、珍しく質・量ともに素晴らしい状態でヴェレゾンを迎えた。「今年は！」と期待が膨らんだところにこれまでに経験の無いようなサイクロン・温帯低気圧が雨と共に襲来、一転してその対応に追われた。幸い2月後半からの1か月は晴天が続いたものの多くのブドウに貴腐が発生。3月後半の雨で更に貴腐が広がり、辛口用として収穫した健全な房は全体の僅か2割にとどまった。但し4月にはほとんど降雨が無いという幸運に恵まれ、樹上に残された多くの房の内の2割前後存在した素晴らしい貴腐の粒が守られた上に濃縮・乾燥が続いた。また夏の間の最低気温が低かったためか、これまで見たことも無いレベルの酸も保持され、目を疑うような糖度と酸度の液体を得ることが出来た。摘まれなかった約8割は破棄。もうこのようなブドウにお目にかかる事は無い可能性が高いと思われ、Gold Capsule とすることとした。