



## 2024 Riesling

Martinborough

|         |  |
|---------|--|
| 収穫日:    | 3 月 25～29 日  |
| 糖度:     | 20-21.5 Brix   |
| アルコール度: | 12%  |
| 総酸:     | 7.1g/l   |
| 残糖:     | 1.2 g/l  |
| 醸造:     | ホールバンチ・プレス（全房圧搾）、ベントナイト投入後約 8 度で 2 日間清澄。ステンレス・タンクにて 14 日間の発酵。澱引き、5 ヶ月のタンク熟成を経て 2024 年 9 月 17 日瓶詰め。   |
| 生産本数:   | 750ml : 8,046 本 (コルク 4,244 本、スクリュー・キャップ 3,802 本) /<br>1500ml : 100 本   |
| 備考:     | 2023 年が多雨の夏として記憶されるとすれば 24 年は干ばつの年として思い出されることになる。1・2 月と続けて降雨は 20 ミリ以下、全てが乾燥し、夏にある程度の雨を必要とする立木が枯れてしまう程であったが、12 月後半に続いた 100 ミリを超える雨がブドウを救ったと思われる。乾燥して気温も上がったものの、朝の気温が非常に低い夏でもあった。これが過熟を防ぎ、干ばつを思わせないフレッシュなリースリングをもたらした。 |