



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。濾しき、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) / 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。