

Table Wine Blanc(テーブルワインブラン) 2025

Table Wine Blanc 2025

ブドウ:

山形県産のデラウェア(買いブドウ)100%

造り:

やや早摘みで酸を残して収穫したデラウェアを

1週間～4週間陰干し。その後、破碎し、更に足踏みしてか

ら垂直式バスケットプレスで搾汁。樹脂製タンクで発酵しました。

マロラクティック発酵中に瓶詰めしたため、舌先で感じる程度のガスが残っています。

無添加。アルコール度数11%



味わい:

メロン、ゴールドデンキウイ、青りんご、ピーチネクター、あんみつ等、いろいろな香りが取れます。陰干しにより香りと同様に味わいにも甘い果実感もありますが、早摘みによる爽やかでキレのある酸と余韻に残るほろ苦さが口中を引き締めてくれます。

青パパイヤのサラダ、バインミー、パッタイ、生春巻き等、南国果実の香りが東南アジアの料理と合いそうです。

エチケットの絵:

娘のデザイン。クレヨンで描いたぶどうの絵です。