

SUNTORY FROM FARM 新酒便り 2022 ～解禁間近！美味しい新酒が完成しました！！～

《ワインの出来栄は？》

＝甲州＝

新酒ならではのフルーティで華やかな香り、フレッシュな味わいを引き出せるように、酸素に極力触れないようにぶどうをプレス。さらに複数の酵母を選定しブレンドすることで、秋の食事とも合わせやすい厚みをもった複雑な味わいを実現しました。甲州らしい和柑橘の香りに熟した黄色系の果実も華やかに香る、今年の新酒が仕上がりました！



＝マスカット・ベリーAロゼ＝

赤ワインの仕込み中に赤く色づいたタイミングで引き抜いた(セニエ)果汁や、ぶどうをそのまま絞ったピンク色の果汁をブレンド。複数の酵母を選定して醸造することで、いちごのようなフルーティで華やかな香りと、厚みのある味わいを実現しました。心躍る淡いピンクの色合いと、新酒らしいフレッシュな味わいをぜひ秋の食材と一緒に召し上がってください。



《秋の料理と合わせて中味を設計》

登美の丘ワイナリーの園谷です。
今回のこだわりポイントは、自分で秋の食材を使った料理をつくり、お料理との相性をみながら、味わい設計をしたところです！
旬を迎えてうまみや甘みを増した食材とぜひ合わせてお楽しみください。

※おすすめ料理※

甲州：魚介のお鍋や旬の食材を使った玉子焼き
ロゼ：豚肉・根菜の味噌炒め



デザイン担当者もワイナリーの現場で担当の園谷と一緒に最終チェック！



製造G渡辺・清野+つくり手園谷。フレッシュなぶどうの味わいを活かした新酒をつくりました。

新酒ならではのフレッシュな味わいをお楽しみいただくために、お早めにお召し上がりください！

SUNTORY

All Rights Reserved, Copyright © 2022 Suntory Liquors Limited.

当提案に含まれる情報は、貴社内部でのご検討・評価の目的でご提供させていただいております。第三者への開示はご遠慮下さい。サントリー酒類株式会社