作成日：2021 年 1 月 24 日

ワイン名：KANPAI2020

KANPAI2020 小川町産小公子100%の田舎式発泡性ワイン

武蔵ワイナリーはＪＡＳ有機で使用が認められている農薬・ボルドー液すら使用しない完全無農薬でのブドウ栽培を実践しています。
2020年は 2019 年同様の日照不足が心配されましたが、栽培方法の改善により克服し、糖度２５度というかつて無い最高の成果を得られました。
果実味あふれる発泡性の赤ワインは、冷やして乾杯！ベースのワインがしっかりしているので、食中酒として常温でも十分楽しめます！

日本ワイン

品　　目	果実酒
原材料名	ぶどう（埼玉県比企郡小川町産）
品　　種	小公子 100%
製 造 者	武蔵ワイナリー株式会社 埼玉県比企郡小川町高谷 104-1
酵　　母	天然酵母
内 容 量	750ml
アルコール分	13%

※ 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
田舎式発泡性ワインです。吹き出す可能性がありますので、よく冷やしてから開栓して下さい。

2020 年最初の仕込みは、8 月 23 日に沢山の方々にご協力頂き、除梗破砕を機械では無く、皆さんの手で行いました。丁寧にブドウを潰して貰うことで、ワインは一層美味しくなります。圧搾は 11 日後の 9 月 2 日、30 日間のシュールリー（貯蔵中おり引きをしない製法）後の 10 月 2 日におり引きをし、ブドウ果汁を添加して良く攪拌し、即日瓶詰めを行いました。

3 か月以上の瓶内二次発酵期間を取り、2020 年産ワイン最初のリリースとなりました。

これまで同様、この仕込に関しても、ぶどう以外の物質を一切使用せず、無濾過・無清澄にて仕上げています。MLF 発酵は未確認ですが、瓶内で終了している可能性が高いものと推測しています。

2020 年産ワインは何と言っても最高品質のブドウに尽きるだろうと思います。平均糖度が 25 度を超えた小公子は、誰が醸しても最高のワインに仕上がります。良いワインは良いブドウから出来ることを改めて実感しました。このワインは熟成期間を取らずに飲めるよう、発泡性に仕上げていますが、冷やしても常温でも楽しめます。どの様なテイスティングコメントも陳腐になってしまいますので、多くを語りません。最高のワインです。

現時点で、すでに飲み頃、更に年々熟成感を増すだろうと思います。このワインの実力はまだまだ先にありますが、今楽しみましょう。

料理との相性は、肉系の中華料理などこってりとしたものや、ジビエ料理などとの相性は抜群です。恐らく相性の悪いものを見つける方が難しいと思われます。旨味を十分に感じるワインですので、料理を美味しくしてしまいます。

KANPAI2020 は、フルボトル 696 本、ハーフボトル 676 本と希少です。KANPAI2019 同様売り切れは早いと思いますので、お急ぎください！！

武蔵ワイナリー株式会社　代表取締役・醸造責任者　福島有造