

Hokkaido

Higashikawa Wine

Higashikawa

北海道

㈱東川振興公社

東川町

北海道東川町キトウシ山の麓で栽培された東川町産ブドウ100%のワイン。

東川町では、これまで栽培を行ってきたワイン用葡萄を平成25年から中澤一行氏（ナカザウヴィンヤード/北海道岩見沢市）、ブルース・ガットラブ氏（10Rワイナリー/北海道岩見沢市）の栽培指導を受け栽培し、収穫した葡萄（セイベル）を10Rワイナリーで醸造しています。キトウシヴィンヤードは二つの区画からなっており、キトウシ山の麓のなだらかで風通しの良い南向き斜面に位置し、25年ほど前に植えつけられた老木たちからなる通称7線と呼ばれる畑と、水はけの良い平地部分に植えられた比較的若木たちからなる二つのセイベルの畑があります。これらの木々には粒は小さいが、風味の凝縮した果実をつけます。それらをじっくりと熟成させることで、力強く深みのあるひがしかわワイン「Kitoushi」が生まれています。

RED WINE

Kitoushi

キトウシ

昔から森の守り神として愛されてきたエゾフクロウの様に、皆様に愛されるワインへの思いをラベルに込めています。

特徴	風味を残すため、無菌ろ過や清澄処理は行っていません。				
味わい	ブラックベリーやラズベリー。ほのかにローストしたコーヒーの香り。味わいはブラックチェリーと穏やかな酸味。				
ブドウ品種	セイベル13053		Bio認証等		—
方角&標高	南向き、平地	土壌	粘土質	発酵	22~28度で野生酵母
樹齢&仕立て	若木~25年	熟成	12ヶ月間樽熟成		
2025年1月入荷予定		2023	750ml/12	JP1123-03	OPEN

