

## 2006 ココ・ファーム・ワイナリー こころみシリーズ北海ケルナー



**A Cocoromi Series Wine**  
from coco farm and winery

Vintage: 2006  
Grape Varieties: Kerner, 100%  
Vineyard Location: Yoichi-cho, Hokkaido, 100%  
日本のぶどう100%

I attempt an arduous task, but there is no worth in that which is not a difficult achievement. —Ovid

COCO FARM & WINERY # ASHIKAGA, JAPAN

The "Cocoromi Series" is a product of our ongoing effort to craft the very best wines possible. Different vineyard terrain and annual grape varieties will be featured in this limited-release program. See the adventure and try a bottle today.  
The northern island of Hokkaido actually contains Japan's largest planting of wine grapes. Moderate daytime temperatures and cool nights yield uniquely structured grapes and wines of uncommon freshness and crisp acidity. Kerner is the name of a grape variety developed in Germany several decades ago. In Hokkaido's warmer, riparian areas it can produce a wine with powerful fruit and a lively nose.  
A sweet wine.

**2006北海ケルナー 果実酒**  
容量 750ml 国産原料のみ使用  
アルコール分13% 糖化防止剤(亜硫酸塩)  
ワインは20歳になってから  
こころみファームのワイナリー  
ココ・ファーム・ワイナリー  
〒206-0081 北海道足利市国島町811  
☎0284(42)1194 FAX:0284(42)2168  
http://www.cocofarm.com

“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

ケルナーはそれほど知られていないブドウかもしれませんが、1950年代にドイツで開発された品種です。ドイツ、オーストリア、また北海道で造られています。

2006年は乾燥していて穏やかな気候の特別な年だったので、余市町のケルナーは陽が良く照り、熟した良いブドウになりました。そんなケルナーのフルーツの力を前面に出すため中温発酵を施し、フレッシュさを維持するため短期間のタンク熟成後瓶詰めしました。その結果ドイツスタイルのフルボディのやや甘口でエレガントな、そしてパワフルでフルーティでリッチなワインができました。この自然な酸味と真のエレガンスを感じる香り高きワインは、日本でとても珍しいワインです。ゆっくりと楽しんでください。

### テクニカル・データ

品種 / 畑:	ケルナー (北海道余市町) 100%		
収穫:	2006/10/22	収穫時の糖度: 23.6°Brix	
発酵:	房全体をプレスして、フリーランのみをステンレスタンクに入れ、約 17 °C の温度で野生酵母を使用して発酵させた。発酵後、澱づけを短期間行った。		
熟成:	約 8 ヶ月ステンレスタンク貯蔵。		
瓶詰:	瓶詰日: 2007/9/13	本数: 1,671 本 (750ml)	
	アルコール: 13.00%	酸度: 0.660gm./100 ml	残糖: 1.980%

### このワインについて

テイastingコメント:	「2006 北海ケルナー」は、北海道の冷涼な気候を力強く出している。香りは桃の花、レモンキャンディー、パイン、ピワ、ミント、キャラメル。口当たりはやさしいが、しんがあり、力強い。また、コクがあるにもかかわらずフレッシュでキレがよい。リッチで柔らかい甘味と程よい苦味が長い余韻を誘う。
料理との相性:	青魚の寿司、ポークチョップのアップルソース、ソーセージとマッシュポテト、鮪と葱の白味噌仕立て、鶏肉の紫蘇ロール、梅紫蘇巻、杏子のコンポート・サワークリーム添え。
飲み頃:	現在から 2011 年頃まで：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるであろう。