

RIDGE 2023 EAST BENCH ZINFANDEL

品種: ジンファンデル 100%(有機栽培)
AVA: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレー
アルコール度数: 14.3%



歴史 HISTORY

リッジでは、2006年ヴィンテージから、イースト・ベンチを単一区画のワインとして生産している。我々が2銘柄のみ生産している、ジンファンデル100%のワインのひとつである。畑は標高の高いテラス状の土地にあり、東側からドライ・クリーク・ヴァレーを見降ろしている。

イースト・ベンチの初ヴィンテージ: 2006

ヴィンテージ VINTAGE

降雨量: 1626mm(平年以上)
開花時期: 6月末
天候: 生育期間を通じ、ずっと冷涼な気候だったため、収穫時期が遅くなり、長く続いた。
収穫日: 9月29日～10月7日
ブドウ糖度: 平均23.9度

ブドウ畑 Vineyard

イースト・ベンチの畑: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレーの東側のテラス状の土地に位置している。

土壌: 砂利混じりのクレイ・ローム(埴壤土)。

樹齢: 2000年の植樹

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり3トン



RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-2 大塚製薬神田第2ビル
電話: 03-6260-7893 Email: ridge@otsuka.jp

醸造 WINEMAKING

発酵：天然酵母でのアルコール発酵を経て、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオーク樽100%（新樽14%、1年使用樽10%、2年使用樽10%、5年以上使用樽66%）。

熟成：樽内で14ヶ月。

pH：3.64

総酸量：6.1g/l

自社畑産の有機栽培ブドウを使用。手収穫。破碎、除梗ののち、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵も、天然乳酸菌で100%。樽熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸（破碎時に35ppm、熟成期間中に112ppm）を添加。瓶詰め前にパッド・フィルターで濾過。最低限の人為的介入という我々の哲学に沿って、すべての工程が行われた。

バックラベル LABEL TEXT

2023 イースト・ベンチ・ジンファンデル
（2024年12月瓶詰め）

1999年に我々は、この20エーカーの区画にジンファンデルを植えた。畑が成木になっていくにつれ、風味の深みや複雑さが増していった。この年の冬にはたっぷり雨が降ってくれたので、ブドウ樹はたわわに房を実らせている。果実は区画ごとに破碎され、発酵させられた。目隠し試飲の結果、7つの区画がこのワインのために選ばれている。品種と土地の個性、その両方を完璧に表現したワインである。高品質かつ典型的なこのジンファンデルは、これから7年のあいだ、最高の姿を見せるだろう。

ショーナ・ローゼンブルム（2024年11月）



RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-2 大塚製薬神田第2ビル

電話：03-6260-7893

Email：ridge@otsuka.jp