

醸造用「甲州」の推奨系統の特徴

『KW01』

○ワインの質

- ・生き生きとした味が特徴のフレッシュタイプ。
- ・柑橘とエステル系の甘い香り、酸に由来する骨格、中程度の強さ。甘さを想定する香りが特徴的。

○ブドウ生産

- ・糖度は17.1° Brixで、果房重が362gとやや大きい。収量は2.1t/10aである。



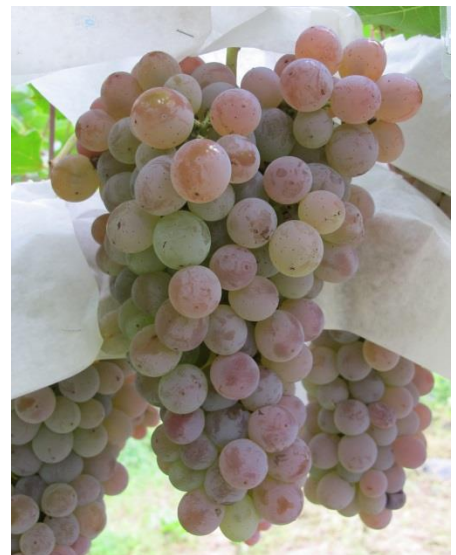
『KW02』

○ワインの質

- ・香りはややおとなしい。柑橘とエステル系の甘い香りのバランス良。甘さと酸のバランス良。骨格というよりもやわらかい印象あり。

○ブドウ生産

- ・房が大きく、量がたくさん採れる増量タイプ。
- ・糖度は16.7° Brixであるが、着粒多く、果房が477gと大きい。収量は2.7t/10aである。



『KW05』

○ワインの質

- ・濃い味が特徴の凝縮タイプ。フェノリック、ピーチ、焼いたリンゴなどの甘い香りが優勢。
- ・酸がないわけではないが、フェノール系成分やさまざまな味わいに寄与する成分が多い。強さがある。製法によっては乾く味わいあり。

○ブドウ生産

- ・収穫期は早い系統である。
- ・糖度は18.2° Brixと高く、収量は1.8t/10aである

