

ブレンズ グルナッシュシラーズ 2015

テイastingノート:ラズベリー、チェリー、ストロベリーなどの濃厚でなめらかな口当たりで、ナツメグやシナモンも感じられます。

栽培地: オーストラリア東南部

ヴィンテージ: 春は最も暖かく、降雨量は例年より少なく、12月は通常より冷涼であった為、ヴィンテージは通常より遅く始まりました。1月第二週は雨に恵まれたが、乾燥期の夏は比較的冷涼であったため、ブドウは理想的な状態で熟成されました。2015ヴィンテージは最も素晴らしいヴィンテージの一つとなりました。

品種: グルナッシュ70%
シラーズ 30%

熟成: ステンレスタンク95%で6ヶ月、フレンチオーク2%で2ヶ月熟成されています。

色: 紫がかったチェリーレッド

香り: ネクタリン、ピーチなどのストーンフルーツの香りが豊かに感じられ、ナッツも感じられます。

味: レッドベリーフルーツと甘いスパイスがすぐに立ち上がります。ジュシーなラズベリー、レッドチェリーにストロベリーが口に広がり、繊細なスパイスとミルクチョコレートも感じられます。なめらかで鮮やかな口当たりで、バーベキューのお供に最適です。

度数: 13.5%

酸度: 5.9g/L

pH: 3.55

残糖度: 4.0g/L

収穫: 2015年3月

ボトリング: 2015年6月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめる



ROSEMOUNT®
ESTATE