

ブレンズ シラーズカベルネ 2015

テイastingノート: やわらかでジューシーな味わいで濃厚なプラムとブラックベリー、ブルーベリーにほのかにミントとミルクチョコレートが感じられます。

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: シラーズ88%
カベルネソーヴィニヨン 12%

熟成: フレンチオーク5%で3ヶ月、アメリカンオーク5%で3ヶ月、ステンレスタンク90%で5ヶ月熟成されています。

色: 紫がかったダークプラムレッド

香り: ラズベリー、プラム、ブラックカラントが立ち上がり、ホワイトペッパーにベイリーフがほのかに香ります。

味: ラズベリー、プラム、ブラックカラントが口に広がり、ほのかにホワイトペッパー、ベイリーフに最後はミルクチョコレートが感じられます。まろやか、ジューシーですっきりとした味わいです。

度数: 13.0%

酸度: 6.7g/L

pH: 3.66

残糖度: 5.5g/L

収穫: 2015年2-3月

ボトリング: 2015年7月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめる



ROSEMOUNT®
ESTATE