

ブレンズ トラミネールリースリング 2015

テイastingノート:ローズウォーターとマルメロの豊かな香りが立ち上がり、ほのかにライムジュースが香ります。よく冷やして、お友達と一緒にスパイシーな料理と共にお召し上がりいただくのがお勧めです。

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: トラミネール79%
リースリング 21%

熟成:ステンレスタンク5ヶ月熟成されています。

色:緑がかった藁色

香り:ターキッシュデライトが立ち上がり、ライチとマルメロも感じられ素晴らしい香りを楽しむことが出来るワインです。

味:ローズウォーターとライチのジューシーで甘い風味にサッパリとしたライムが感じられ、美味しいワインです。天気のよい日の午後に冷たく冷やしてお友達と一緒に飲むのに適しています。

度数:10.0%
酸度:5.9g/L
pH:3.18
残糖度:29.0g/L
収穫:2015年2月
ボトリング:2015年5月
飲み頃:飲んですぐ楽しめる



ROSEMOUNT®
ESTATE