

ローズマウントダイヤモンドラベル シャルドネ 2015

テイastingノート: 鮮やかなアロマ豊かなワインで、食欲をそそるストーンフルーツの風味とレモンが感じられます。キレのあるシャルドネでクリーミーなトーストアーモンドがほのかに香ります。

栽培地: ラングホーンクリーク、マクラレンヴェイル、ハンターヴァレー

ヴィンテージ: 春は暖かく、12月は冷涼で、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。

品種: シャルドネ

熟成: ステンレスタンク60%、フレンチオーク34%で2ヶ月、アメリカンオーク6%で3ヶ月熟成されています。

色: 紫がかったルビーレッド

香り: ジューシーな桃にレモンとクリーミーなトーストアーモンドが感じられます。

味: ジューシーなピーチに食欲をそそるネクタリンにほかにレモンが感じられます。濃厚でクリーミーなローストアーモンドも感じられ、まろやかな余韻が長く続きます。

度数: 13.5 %

酸度: 5.9g/L

pH: 3.27

残糖度: 3.4g/L

収穫: 2015年2月

ボトリング: 2015年11月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめるが、2017年まで寝かせても熟成に耐える

食事の食べ合わせ: リゾットやスープに合います。



ROSEMOUNT®
ESTATE