

# ローズマウントダイヤモンドラベル ピノアール2015

品種: ピノアール

栽培地: サウスオーストラリア

ヴィンテージ: 冬は降雨量が多く、春は乾燥していたため、ブドウが成るのが早く、夏は穏やかで1月中旬は雨に恵まれ、2月は温暖で乾燥していたため、ブドウが早く熟し、このヴィンテージのワインはフルボディーでリッチな仕上がりとなっています。

熟成: ステンレスタンク80%で3ヶ月、フレンチオーク10%で3ヶ月、3年たったフレンチ樽10%で3ヶ月熟成されています。

色: 紫がかったルビー色

香り: チェリーとレッドベリーが立ち上がり、甘いアーシーな香りにほのかにスパイスが香ります。

味: チェリーにラズベリーフルーツのあとほのかにシナモンとオークが感じられます。濃厚でなめらかな口当たりが食欲をそそります。タンニンはしなやかで長く続く余韻への導きます。

度数: 13.9%

酸度: 5.4g/L

pH: 3.54

残糖度: 1.6g/L

収穫: 2015年3月

ボトリング: 2016年1月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめるが、2020年まで寝かせても熟成に耐えるワイン



ROSEMOUNT®  
ESTATE