

# ダイヤモンドラベル ソーヴィニヨン ブラン 2015

栽培地: アデレードヒルズ

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。

品種: ソーヴィニヨンブラン

熟成: ステンレスタンク100%で9ヶ月熟成されています

色: 鮮やかなグリーンがかった草色

香り: グースベリーの豊かな香りにイラクサとレモンが感じられ、ほのかにクワの葉も感じられます

味: 濃厚で風味豊かなワインです。新鮮で最初はライチやグースベリーが感じられ、パッションフルーツの後にクワの葉が感じられます。素晴らしい余韻が長く続きます。

度数: 12.5%

酸度: 5.6g/L

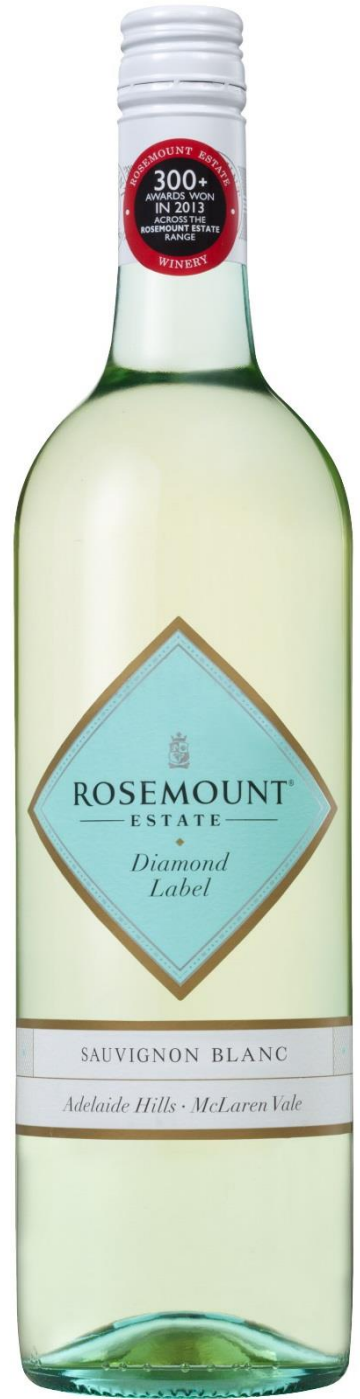
pH: 3.2

残糖度: 2.8g/L

収穫: 2015年2月

ボトリング: 2016年3月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめるが、2017年まで寝かせても美味しく飲める。



ROSEMOUNT®  
ESTATE