

# ローズマウントダイヤモンドラベル シラーズ2015

栽培地： マクラーレンヴェイル、ラングホーンクリーク

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： シラーズ

熟成：ステンレスタンク80%で3ヶ月、アメリカンオーク5%で2ヶ月、フレンチオーク15%で2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カラー

香り：ダークプラム、レッドチェリー、ブラックベリーにダークチョコレートが感じられます。

味：濃厚でダークプラム、ブラックチェリーとブラックベリーにほのかにラズベリーが感じられ、ダークチョコレートにコーヒーなどの風味が続き、食欲をそそる余韻が長く続きます。

度数：13.5%

酸度：6.3g/L

pH：3.60

残糖度：3.14g/L

収穫：2015年2-3月

ボトリング：2015年11月

飲み頃：飲んですぐ楽しめるが2018年までねかせても美味しい



ROSEMOUNT®  
ESTATE