

バルモラル シラー2014

ブラッドプラム、ブラックベリー、シナモン、コーヒー、スパイス

テイastingノート:複雑な風味が幾層にも重なり、ブラッドプラムとブラックベリーの濃厚で甘い味わいにジューシーなブラックベリーと熟したプラム、そしてほのかにシナモンとコーヒーが感じられ、しなやかなタンニンにより濃厚でスパイシーな後味です。

栽培地: マクラーレンヴェイル

ヴィンテージ:花が咲く時期は風が強かったため、収穫期の収穫量が大大的に減りました。成長期の初期は熱気があり非常に乾燥していました。二月中旬は30-50mmの降雨量を記録し、その後は気候が冷涼であったため、ブドウはゆっくり熟すことが出来ました。そのため素晴らしいヴィンテージとなりました。

品種: シラー

熟成:ニューフレンチオーク10%、香りのついたフレンチオーク40%、ニューアメリカンオーク10%、香りのついたアメリカンオーク40%

色:紫がかったプラムレッド

香り:ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーにダークプラムと黒胡椒が感じられ、ダークチョコレートにローズとミートもほのかに香ります。

味:最初の一口でブラックチェリー、ブラックベリー、ラズベリー、ダークプラムなどの鮮やかなフルーツの風味が口に広がります。やがてダークチョコレート、ブラックペッパー、またほのかにローストミートも感じられます。そして何より鮮やかな食欲をそそるタンニンにより長く素晴らしい余韻の楽しめるワインとなっています。

度数:14%

酸度:6.9g/L

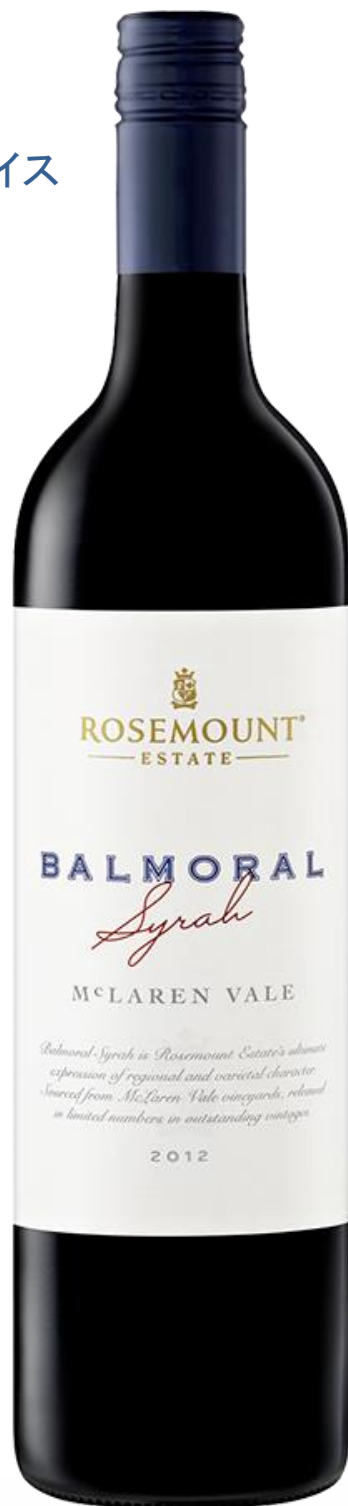
pH:3.43

残糖度:0.5g/L

収穫:2014年3月

ボトリング:2015年10月

飲み頃:飲んですぐ楽しめるが2030年までねかせても美味しいです。



ROSEMOUNT®
ESTATE