

GSM 2014

ブラックチェリー、チェリー、スパイス、しなやかなタンニン

テイastingノート:風味豊かなワインでレッドチェリー、〇ベリーが複雑に調和され、フローラルでスパイシーな風味が立ち上がります。濃厚なレッドフルーツとブラックフルーツにしなやかなタンニンが感じられ、エレガントな後味が長く続きます。

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幅的に減りました。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。

栽培地: マクラーレンヴェイル、ラングホーククリーク

品種: グルナッシュ70%、シラズ17%、ムールヴェードル13%

熟成: 香りのついたアメリカンオーク10%で9ヶ月、香りのついたフレンチオーク10%で9ヶ月、ステンレスタンク80%で12ヶ月熟成されています。

色: 紫がかったチェリーレッドカラー

香り: 非常に香り豊かで、甘いレッドチェリーと濃厚なブラックベリー、プラム、ヴァイオレットにホワイトチョコレートとナツメグが感じられます。

味: 初めの一口でレッドチェリー、ラズベリー、ブラックベリーが感じられ、しばらくするとプラムとミルクチョコレートの風味が味わえます。しなやかなタンニンで食欲をそそる後味が長く続きます。

度数: 14%

酸度: 6.0g/L

pH: 3.45

残糖度: 0.7g/L

収穫: 2014年3月

ボトリング: 2016年7月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめるが2024年までねかせても美味しい



ROSEMOUNT®
ESTATE