

ブラッシュ・ヒギンズ　ZBO ジビッボ

Brash Higgins ZBO

商品コード	AUBH206
JANコード	9335361007001
ワイナリー	ブラッシュ・ヒギンズ
生産国	オーストラリア
産地	南オーストラリア州 / マクラーレン・ヴェイル
ヴィンテージ	2022
色/味わい	オレンジ/辛口
ぶどう品種	ジビッボ100%
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

ワイン畑: Ricca Terra Farms, Barmera, Riverland

醸造方法

手摘みで収穫されたゴルフボール大の青銅色の果実は、除梗され、特注のテラコッタ製アンフォラに。発酵が終わり、果皮がワインに沈むまで、1日2回、手作業でパンチング・ダウンを施し、野生的な発酵が続きます。果皮、種、果汁はそのまま6ヶ月間ワインと接地したままに。酵母の自然な層（FLOR）が自らワインを覆い、保護します。春になるフリーランジュースが吸い上げられ、後にプレス分とブレンドされます。その後、無濾過・無清澄で瓶詰めされます。

コメント

曇りがかった、淡い銅のような外観をしています。辛口でありながら、ハーブやスパイス、有核果実のアロマを漂わせる魅力的なワインです。アプリコット、黒鉛/鉛筆、ジンジャー、クローブ、エルダーフラワー、ホワイトペッパー、ベルギーホワイトエール、野生の蜂蜜の複雑な香りがグラスから飛び出すように香り、口に含むと、ソフトですが、グリップがあり、土っぽい甘いチョーク/粘土の要素に、レモンオイル、タンジェリン、紅茶、シナモンアップルのニュアンスが感じられます。

テクニカルデータ

"収穫日: 2022年3月9日 手摘み ワイン畑: Ricca Terra Farms, Barmera, Riverland ブドウ栽培家: Ashley Ratcliff Viticulture: Sustainable 土壌: 石灰岩を含む赤色ローム 灌漑: なし 海抜: 32m 植樹: 1945年 発酵槽: 粘土アンフォラ スキンコンタクト: アンフォラにて150日間 ボトリング日：2022年12月22日 スクリューキャップ: Stelvin + pH 3.65, TA 5.7 g/l, alc 13% 生産量：550 cases "

標準小売価格　　￥4,900（税込￥5,390）