



ブラッシュ・ヒギンズ RIPPLE

Brash Higgins RIPPLE

商品コード	AUBH507
JANコード	9335361000170
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	2023
色/味わい	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.30%

畑

Omensetter Vnyd 「オーメンセッターヴィンヤード」

醸造方法

摘みたての除梗したカベルネ・ソーヴィニヨンのブドウを素早くプレスし、プレス機から出た果汁は、全房のネロ・ダヴォラが待つ発酵槽に流しこまれ、果汁はすべてネロ・ダヴォラのブドウとその茎を覆い、房を完全に水没させた。ネロ・ダヴォラの実に含まれる糖分は、酸素から遮断された小さな実の中で発酵し、軽くて少しお菓子のような風味を生み出します。（マセラシオン・カルボニック）。

コメント

半透明のガーネット色で、夏のベリー類や砂糖漬けの野イチゴの香り、あるいはネット・グッドウィンMWが言うように「青々としたエコー」の香りがある。口当たりはミディアムボディでジューシー、粉っぽい赤い果実と十分なタンニンと酸が全体を引き締めています。

テクニカルデータ

"収穫：2022年3月13日 Vineyard: Omensetter Vineyard, Certified Organic ブドウ栽培家: Brash Higgins (つまり自社畑) 植樹: ネロ・ダヴォラ 2013年, カベルネ・ソーヴィニヨン1997年 Soil Type: 石灰岩の上に赤色粘土 (Ngalinga地層) ブドウ栽培: オーガニック認証取得 発酵槽: 半トンのNally bin マセラシオン: 1週間のセミ・カルボニックマセラシオン 一次発酵: 12に置換 熟成: タンク4か月 ボトリング: 2021年8月 Blend: 50% ネロ・ダヴォラ, 50% カベルネ・ソーヴィニヨン フィルター: Coarse スクリューキャップ: Stelvin screwcap pH 3.4, TA 5.9 g/l, ALC 12.8% 生産量: 100 ケース "

標準小売価格 ¥4,900 (税込 ¥5,390)