



ブラッシュ・ヒギンズ RIPPLE

Brash Higgins RIPPLE

商品コード	AUBH507
JANコード	9335361000118
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	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

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ーション 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）