



## バード・イン・ハンド タスマニア スパークリング Bird in Hand Tasmanian Sparkling

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 商品コード  | AUBI101              |
| JANコード | 9325512001590        |
| ワイナリー  | バード・イン・ハンド           |
| 生産国    | オーストラリア              |
| 産地     | タスマニア州 / テイマー・ヴァレー   |
| ヴィンテージ | 2025                 |
| 色/味わい  | 白/泡/辛口               |
| ぶどう品種  | ピノ・ノワール50%, シャルドネ50% |
| 容量/入数  | 750ml/6              |
| キャップ   | コルク                  |
| アルコール  | 12.00%               |

### 畑

タスマニア州北部、テイマー川西岸のローウェラ近郊に位置する当社所有の西テイマー・ヴィンヤードから生まれる単一畑のワイン。この冷涼な気候の畑は穏やかな北東向きで、朝日に照らされ、川からの海洋性気候の影響を受けます。粘土層の上に堆積した古代の沖積土壌が、ブドウのバランスと果実の濃縮感を高めています。

### 醸造方法

手摘みで房ごと圧搾。ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%をブレンド。フレッシュさとアロマを保つため低温でゆっくり発酵させ、軽めの澱の上で6週間熟成させ複雑味を高めました。

### コメント

明るくフレッシュな香りは、赤リンゴの皮、柑橘の花、レモンの皮を思わせ、花とミネラルのニュアンスが感じられる。口当たりはシャキッと生き活きとしており、青リンゴと柑橘が主導し、イチゴのほのかな香り、そして繊細な泡が特徴。ミネラル感に支えられた余韻は、純粹さ、骨格、自然な酸味を際立たせます。

### テクニカルデータ

pH 3.03  
酸度 6.4 g/l  
残糖5.7 g/l

標準小売価格 ¥3,800 (税込 ¥4,180)