



**BIRD
IN
HAND**



ツー・イン・ザ・ブッシュ カベルネ・メルロー 2016 Two in the Bush Cabernet Merlot

生産地	オーストラリア 南オーストラリア州 アデレード・ヒルズ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
度数	14.5%
酸度	6.31g/L
Ph	3.49

醸造

冷涼地産のカベルネ・メルロー用のブドウは、アデレード・ヒルズの数あるヴィンヤードから厳選。

非常に乾燥した春と夏の間、涼しくも穏やかになる2月の夜がこの赤ワインに最良の色と香りをもたらす。

収穫は涼しい朝に行われ、除梗されたブドウは小さなオープントップの発酵槽に直接入れられる。

7-10日間の発酵期間の間、熟成で色と香りを最大化させるためにスキン・コンタクトされ、その後フレンチ・オークで18ヶ月間熟成。小分けされたカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローは個々に熟成される。熟成の後ワインメーカー・チームにより果実味、色、タンニンの輪郭とのバランスが最適にブレンドされる。

テイastingコメント

鮮やかな紫色を含む深いルビー・レッドで、香りはスマイレ、ブラックベリーやプラムと一緒にペパーミントが顔をだす。

フルボディでエレガントなタンニンの輪郭豊かなストラクチャー。飲頃であるが、また中期的なセラーでの寝かせも楽しみである。

ローズマリーを加えさっと油で炒めてから蒸焼きにしたラム・チョップとポレンタや家庭でのボウルに入れられたスパゲッティ・ボロネーゼの最良の友である。

赤／フルボディ	750ml
参考小売価格（税別）	¥2,600

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424