

[yellow tail][®] bubbles

バブルス・ロゼ

ここ[yellow tail]では、私達は高品質ながらも楽しさ溢れる手頃な価格のワイン作りをめざしています。私達のワインは、生き生きした風味と豊かなフレーバー、そして親しみやすさが自慢。それぞれの品種が特別な行事や記念日にいっそうの喜びを与えてくれます。ワイン作りに関しては私達は独自のルールを守っています。それはすなわち、私達が真剣に取り組む課題はたったひとつ、クオリティの追求です。

姿も個性もひとめでそれとわかる[yellow tail]。[yellow tail]バブルス・ロゼの特色をご理解いただけるように下記のテイastingノートを用意いたしました。でもその魅力をとにかく自分自身で体験したいとおっしゃる向きには、今すぐボトルを開けることをおすすめします。

収穫年 ノンビンテージ

収穫地域 豪州南東部

ワイン [yellow tail]バブルス・ロゼは、白の品種にシラーズを少量混ぜたデリシャスなブレンド。果実は早摘みされ、スキンコンタクトと苦みを最小限に抑えるために最大限の注意をもって取り扱われます。鮮やかな果実味を損なわないようにワインは低温発酵され、その後濾過されます。最新のシャルマ製法(タンク発酵)を用いて、ワインを圧力容器の中で低温二次発酵するとこのスパークリングワインの誕生です。

アルコール度: 11.4% pH: 3.21 総酸度: 6.68g/L 残糖度: 21.2g/L

フレーバー [yellow tail]バブルス・ロゼは、数百万粒の小さな気泡が織りなすクリーミーな飲み口が魅力。一口毎にストロベリーとスパイスのフレーバーが広がります。十分に冷やしてお召し上がり下さい。

楽しみ方 [yellow tail]バブルス・ロゼは「誰もがいつでもどこでも楽しめる素敵なワイン作りを」とのシンプルなモットーの下で生まれました。遊び心に溢れ、フレッシュで生き生きとしたこのワインは、まさにその作り手そのもの。これは気取ったシャンパンもどきではありません。毎日のありきたりのひと時に彩りを添えてくれる元気なスパークリングです。

