

ハリスオーガニックセラーダアテイスティングノート

テーブルワイン - ドライホワイツ :

シャルドネ - 肉付きの良い乾燥した成長したブドウから作られています。このワインは私たちの地下セラーで数年間のためにそれコルク栓の下に美しく熟成しています。花の鼻はタイトで冷酷で、味わいはシャブリスタイルを連想させるフルーティな強度を有している。

ヴェルデーリョ - スワンバレーのブドウの本質的な例。複雑なトーストの文字を持つ偉大なボトル開発。それは、熟したトロピカルな風味とクリーンな仕上げとうんざりするほどに豊かで複雑な乾いた口蓋を持っています。

シュナン・ブラン - 熟したパイナップルと石の果実の香りと黄金のワイン。微妙な、カラメルオークのトーストと絡み合っ甘い質感と新鮮な酸味と豊かな、甘い、丸みを帯びた味わい。今ドリンクを満たすが、年齢とともに改善していきます。

テーブルワイン - 辛口赤 :

シラーズ - 鼻はいくつかの素晴らしいスパイシーな風味のダークチョコレートのアロマを表示しながら、ダークと色で密。口蓋の上には、柔らかい質感の豊かさで提供しています。果実はオークの微妙な使用と完璧に重ねてきた。

甘いテーブルワイン :

ローズマスカット - 楽しいモスカートスタイルを。フル、風味の甘いが、複雑。バラの花びらとトルコ菓子の香りと淡いピンク。豊かで丸みを帯びた味わいと新鮮なスパイス仕上げ。

リキュールワイン :

ビンテージシラーズ - フォーティファイドヴィンテージポート - 高い甘さで選んだ完熟ドライ栽培オーガニックシラーズの手が - ワインは 17 ヶ月後の前の地下熟成と成熟へとボトル認定有機中性ブランデーの精神を強化しました。初のオーストラリア認定オーガニック "ポート"。

リキュールシラーズ - チョコレート、リコリス、梅の味わいと楽しい豊かな赤のヴィンテージシラーズ。滑らかでおいしく長引く口蓋。

ホワイトポート - クレームドヴィン - 光黄金色、クリーミーな桃、梨とトフィー味の味覚。このワインは甘いまだ複雑な仕上がりで素晴らしいバランスを持っています。
375 ミリリットル

ナチュラルデザートワイン：

ペドロヒメネス - 100%天然のワイン - はちみつとバターの風味と磨かれ黄金色、美しくバランスの取れた甘味が深く複雑なフィニッシュ。防腐ことも、アルコール要塞。

プチ・グレインマスカット - 100%ナチュラルワイン - 後半拾っ果物、酵母かすと櫛櫛に押され、格納されたバスケットと成熟のために地下に置く。梅を喜ばせると口蓋にアニス。

トカイ - (Topaque) 100%ナチュラルワイン。ゴージャスマユスカデルの結果はセララ長期的に置かれている。防腐ことも、アルコール要塞。

ドライシェリー：

フルール・ド・マドレーヌ - マドレーヌのブドウから作られた絶乾フィノスタイル apera。キャスクはフロール酵母が生きているように、毎年補充され、ナッツの味とよく発達塩辛いフロールと鼻の上にくっつかの甘いオレンジノートは、15%のアルコールが十分に統合され、これによく作られた食前酒ののみ 100 ボトルが毎年作られています。

スパークリングワイン：

スパークリングシャルドネ - 完熟有機シャルドネの手が排水と押す前に除梗し、発酵タンクに汲み上げ、破碎を選んだ。、3ヶ月間地下Cellared。ワインはその後光つと細かいビーズを使用した従来のスパークリングシャンパンブリュットスタイルのメソッドを生成するために瓶詰めされました。ワインが王冠をかぶっている。

スパークリングシラーズ - ボトル手だらけで発酵伝統方式のスパークリング・シラーズ、：素晴らしいルビー色や細かいビーズ。非常にエレガント - 王冠は、即時消費用に締めくくった。

ブランデー：

有機ブランデー - ダブル蒸留薪ポットを使用しても、この手作りのブランデーはフランスのコニャックで作られた古いブランデーの刺激的である - オークで3年間熟成させ、カラメル、トフィー、オレンジ、バニラのノートを含む複雑な文字が含まれている、スモーキーなスパイスとクローブ。

オー・ド・ヴィー - それがオークで熟成される前に、命の水は、二重ブランデーの精神を蒸留する。この精神は引き続きから直接瓶詰めされます。それはフルーティーでエレガントな風味を持っています。375 ミリリットル。我々は独自のワインを強化するため洗練されたオー・ド・ヴィーを使用しています。