

积利



2005 卡本内苏维浓

葡萄产区

积利卡本内苏维浓 2005 精选澳大利亚东南部多个葡萄园的优质葡萄酿造而成。

葡萄酒的情况

春季有良好的开花期，无霜降。随后是温暖干燥的夏季，少量人为介入以保护葡萄树。正常收获，葡萄在最理想的成熟状态下采摘。

葡萄酒的酿造方法

葡萄先经过发酵前浸泡以软化果粒，随后用进口和本地酵母进行发酵。再将其放入橡木桶中进行浸渍，使酒体柔滑味道丰满。

酿酒师评论



色泽

深紫红



香气

有梅子和咖啡的香味



味道

酒体饱满，口感浓郁强劲多汁，混合着和谐的浆果、梅子和巧克力的味道

技术分析

酒精浓度	14.1%
酸度	6 克/公升
pH 值	3.3

最佳饮用期

随时享用
收藏 2-3 年口味更佳

搭配食物

与羊腿等肉类搭配最为理想