

积利

2006 积利 卡本内梅洛特



葡萄产区

积利卡本内梅洛特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

积利卡本内梅洛特是积利又一款优质葡萄酒，长期缓慢的成熟过程为丰收高质量的葡萄提供了充分的条件。使葡萄的发达的果味，成熟的果实和纯净的酸度达到完美的平衡。

葡萄酒的酿造方法

葡萄先经过发酵前浸泡以软化果粒，随后经过安全发酵。再将其存放入精选法国和美国橡木桶进行陈酿，陈酿过程中，葡萄酒将逐渐具有更加丰富的香味与口感。

酿酒师评论



色泽

深豆沙红



香气

芳香甘甜，充满梅子和果酱的香味



味道

具有水果蛋糕的味道，口感柔和顺滑

技术分析

酒精浓度	13.7%
酸度	6.48 克/公升
pH 值	3.3
RS	6 克/公升

最佳饮用期

可即享用
收藏 2-3 年口味更佳

搭配食物

嫩牛排、羊排、鸡腿肉排等