

# 积利



## 2006 夏多内

### 葡萄产区

积利 2006 夏多内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

温暖的春天，是对开花期最有利的气候条件。随后是晴朗适宜的干燥夏天，保证了葡萄树果实充分成熟。

### 葡萄酒的酿造方法

果实在夜里采摘并迅速送到酿酒厂，以保持新鲜。在不锈钢罐中发酵之前，先进行去梗、挤压和冷藏。一小部分被置于橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，使葡萄酒入口更加柔滑，酒体和口感更加丰富。

## 酿酒师评论



### 色泽

浅麦秆色带有一丝绿色



### 香气

具有柔和的桃子和甜瓜的芳香



### 味道

呈现浓郁清新的水果香味，并带有桃子和一抹蜂蜜口味

### 技术分析

酒精浓度	13.6%
酸度	6.4 克/公升
pH 值	3.4

### 最佳饮用期

2 至 3 年内的任何时间

### 搭配食物

与鸡肉搭配饮用最佳