

# 积利



## 2006 榭密雍白苏维浓

### 葡萄产区

积利榭密雍白苏维浓 2006 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

春季温暖的气候促成了葡萄藤发芽较早，随后是温暖干爽的夏季。使得葡萄相对采摘较早，并且果实饱满成熟，质感丰厚。

### 葡萄酒的酿造方法

通过夜间采摘，采摘时葡萄被最小限度的碰触，采摘前后都保证了葡萄低温。使得葡萄的果香被完整的保留。榭密雍葡萄经过发酵和多重过滤，过滤时使富含单宁的葡萄汁与葡萄渣滓充分接触，增加酒体的饱满度和口感。在装瓶前进行混合调配，勾兑出了新鲜独特的榭密雍白苏维浓美酒。

## 酿酒师评论



### 色泽

浅麦秆色



### 香气

此款酒具有榭密雍浓郁美妙的蜜渍柑橘的味道，并带有白苏维浓独特的橙橘香味



### 味道

具有柑橘和平滑的苹果味道，由于榭密雍柔和的口感，使得此酒收口绵柔悠长。

### 技术分析

酒精浓度	13.2%
酸度	6.4 克/公升
pH 值	3.1

### 最佳饮用期

2-3 内随时享用

### 搭配食物

与辣味食物搭配最佳