

積利



2006 喜拉茲

葡萄產區

積利喜拉茲 2006 精選澳大利亞東南部葡萄園上等葡萄釀制而成。

葡萄酒情況

溫暖乾爽的氣候造就了此款佳釀無與倫比的特質。

葡萄酒的釀造方法

在不銹鋼罐中發酵 7 天之後，葡萄酒中的單寧含量已大最佳時，進行自然流汁，並獲取“壓榨葡萄汁”。精選部分放入橡木桶中進行陳釀，以增加酒的風味調和酒的飽滿度。

釀酒師評論



色澤

深梅紅。



香氣

甘美漿果芳香和成熟的水果風味



味道

酒體圓潤飽滿，細膩柔和，帶有一絲黑胡椒，香草和肉豆蔻香料的味。收口伴隨著成熟的果味和優質的單寧。

技術分析

酒精濃度	14.4%
酸度	6.88 克/公升
pH 值	3.49
RS	8 克/公升

最佳飲用期

窖藏 1-2，口感最佳

搭配食物

燒烤的羊排、野味或牛肉