

积利-别恋醉



2006 梅洛特

葡萄产区

积利 2006 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

良好的冬季降雨确保了优质的土壤环境和葡萄藤的成长。春季和夏季如预期的相同，温暖几乎没有持续高温期。葡萄均匀成熟富含多种优良品质。

葡萄酒的酿造方法

葡萄带皮一起发酵，使葡萄皮的一层天然的酵母发挥良好作用。也添加几种红色酵母，以最大限度的保留葡萄的果味，并且提高单宁结构。装瓶前将葡萄酒装入橡木桶中进行陈酿，橡木可使葡萄酒具有更加丰富的香味，陈酿过程中乳酸发酵可以让葡萄酒入口更加柔滑，丰富其酒体和口感。

酿酒师评论



色泽

鲜艳的嫩樱桃红



香气

弥漫着水果的香氛，特别具有李子和多种浆果的味道



味道

具有成熟的果味，酒体柔滑，收口绵柔悠长。

技术分析

酒精浓度	14.6%
酸度	6.51 克/公升
pH 值	3.40

最佳饮用期

即时享用，亦窖藏至 2010 年享用

搭配食物

与意大利面搭配味道最佳