

积利-别恋醉

2006 喜拉兹



葡萄产区

积利喜拉兹 2006 精选澳大利亚东南部葡萄园上等葡萄酿制而成。

葡萄酒情况

温暖干爽的气候造就了此款佳酿无与伦比的特质。

葡萄酒的酿造方法

在不锈钢罐中发酵 7 天之后，葡萄酒中的单宁含量已大最佳时，进行自然流汁，并获取“压榨葡萄汁”。精选部分放入橡木桶中进行陈酿，以增加酒的风味调和酒的饱满度。

酿酒师评论



色泽

深梅红。



香气

甘美浆果芳香和成熟的水果风味



味道

酒体圆润饱满，细腻柔和，带有一丝黑胡椒，香草和肉豆蔻香料的的味道。收口伴随着成熟的果味和优质的单宁。

技术分析

酒精浓度	14.4%
酸度	6.88 克/公升
pH 值	3.49
RS	8 克/公升

最佳饮用期

窖藏 1-2，口感最佳

搭配食物

烧烤的羊排、野味或牛肉