



品 酒 提 示



Geelee - Landtree (积利-恋醉)

2008 Cabernet Sauvignon (赤霞珠)

Regional Source (葡萄产区)

澳大利亚积利恋醉赤霞珠，一个适度温暖的东南澳产区，精选葡萄园的优质葡萄酿造而成。

Vintage Conditions (葡萄酒的情况)

一个好的酿酒年份，与理想成熟的条件。
葡萄种植季节有良好的气候，提供温暖风味发展高峰，正常收获，葡萄在最理想的成熟状态下采摘。

Vinification (葡萄酒的酿造方法)

将搅碎的葡萄先经过发酵前浸泡以软化果粒，随后用酵母进行发酵，再将其放入橡木桶中进行浸渍，使酒体柔滑味道丰满。葡萄酒发酵在温度控制下接触橡木。这些技术有助于保持明显增加水果的味道和层次的复杂性。

Winemaker Comments (酿酒师评论)



Colour (色泽)
深暗的砖红色



Nose (香气)
浆果中酒香有莓果强烈的香气



Palate (味道)
口感风味提出黑醋栗和李子被集中的味道

Wine Analysis (技术分析)

Alcohol 酒精浓度 14.0%
Acidity 酸度 6.5 g/l (克/公升)
pH 值 3.51

Peak Drinking (最佳饮用期)

2010 - 2020. 随时享用
收藏2-4年口味更佳

Food Matches (搭配食物)

搭配牛肉盘例如里脊肉牛排加胡椒酱

www.geeleewines.com.au www.somild.com

