

## 品酒提示



# Geelee - Landtree (积利-恋醉)

2008 Shiraz (西拉子)

## Regional Source (葡萄产区)

澳大利亚积利恋醉漫恋谷(西拉子)葡萄，只在高级葡萄酒产区漫恋谷采收优质葡萄酿造，产区位于南澳大利亚的阿德莱德南部，它拥有一个以海洋影响气候温和而可持续环境做法的承诺。

## Vintage Conditions (葡萄酒的情况)

一个硕果丰收的酿酒年份，优良与促进果实早熟理想成熟的条件。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)

将葡萄搅碎后，缓慢酿造，先经过发酵前浸泡以软化果粒，随后用野生酵母进行发酵过程，顺利完成，再将其放入新的和成熟的法国和美国橡木桶中进行浸渍，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味道和层次的复杂性。

## Winemaker Comments (酿酒师评论)



**Colour (色泽)**  
坚实深暗的砖红色



**Nose (香气)**  
浆果中酒的香散发出花果极致的香气



**Palate (味道)**  
这甘美的葡萄酒展现侈华的深度和特性  
深红的色调辅以丰富的开发西拉子强烈性的味道丰富的果实性格与浑厚有如天鹅绒般柔顺的余味将是最挑剔的口感风

## Wine Analysis (技术分析)

Alcohol 酒精浓度 13.5%  
Acidity 酸度 6.1 g/l (克/公升)  
pH 值 3.39

## Peak Drinking (最佳饮用期)

2010 - 2024. 随时享用  
收藏2-7年口味更佳

## Food Matches (搭配食物)

搭配香美红肉盘例如羊排或牛排

[www.geeleewines.com.au](http://www.geeleewines.com.au)

[www.somild.com](http://www.somild.com)