



品酒提示

Geelee - Landtree (积利-恋醉)

2012 Shiraz (西拉子)

Regional Source (葡萄产区)

澳大利亚积利恋醉廊虹溪(西拉子)葡萄，只在高级葡萄酒产区廊虹溪采收优质葡萄酿造，产区位于南澳大利亚的阿德莱德东南部，它拥有一个以气候温和而可可持续发展做法的承诺。

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味

Wine Analysis (技术分析)

Alcohol 酒精浓度 14.5%
Acidity 酸度 6.38 g/l (克/公升)
pH 值 3.50

Peak Drinking (最佳饮用期)

2014 - 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

www.somild.com

