

## 積利-商務艙



### 2007 積利 卡本內梅洛特

#### 葡萄產區

積利卡本內梅洛特精選澳大利亞東南部多個葡萄園的優質葡萄釀造而成。

#### 葡萄酒的情況

積利卡本內梅洛特是積利又一款優質葡萄酒，長期緩慢的成熟過程為豐收高質量的葡萄提供了充分的條件。使葡萄的發達的果味，成熟的果實和純淨的酸度達到完美的平衡。

#### 葡萄酒的釀造方法

葡萄先經過發酵前浸泡以軟化果粒，隨後經過安全發酵。再將其存放入精選法國和美國橡木桶進行陳釀，陳釀過程中，葡萄酒將逐漸具有更加豐富的香味與口感。

### 釀酒師評論



色澤

深豆沙紅



香氣

芳香甘甜，充滿梅子和果醬的香味



味道

具有水果蛋糕的味道，口感柔和順滑

#### 技術分析

酒精濃度	14.0%
酸度	6.48 克/公升
pH 值	3.3
RS	6 克/公升

#### 最佳飲用期

可即享用  
收藏 2-3 年口味更佳

#### 搭配食物

嫩牛排、羊排、雞腿肉排等