

積利-商務艙



2006 卡本內蘇維濃

葡萄產區

積利卡本內蘇維濃 2006 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

春季有良好的開花期，無霜降。隨後是溫暖乾燥的夏季，少量人為介入以保護葡萄樹。正常收穫，葡萄在最理想的成熟狀態下採摘。

葡萄酒的釀造方法

葡萄先經過發酵前浸泡以軟化果粒，隨後用進口和本地酵母進行發酵。再將其放入橡木桶中進行浸漬，使酒體柔滑味道豐滿。

釀酒師評論



色澤

深紫紅



香氣

有梅子和咖啡的香味



味道

酒體飽滿，口感濃郁強勁多汁，混合著和諧的漿果、梅子和巧克力的味道

技術分析

酒精濃度	14.0%
酸度	6 克/公升
pH 值	3.3

最佳飲用期

隨時享用
收藏 2-3 年口味更佳

搭配食物

與羊腿等肉類搭配最為理想