

Geelee – Landtree (積利 – 戀醉)



2008 Cabernet Sauvignon (赤霞珠)

Regional Source (葡萄產區)

澳大利亞積利戀醉赤霞珠，一個適度溫暖的東南澳產區，精選葡萄園的優質葡萄釀造而成。

Vintage Conditions (葡萄酒的情況)

一個好的釀酒年份，與理想成熟的條件。
葡萄種植季節有良好的氣候，提供溫暖風味發展高峰，正常收穫，葡萄在最理想的成熟狀態下採摘。

Vinification (葡萄酒的釀造方法)

將攪碎的葡萄先經過發酵前浸泡以軟化果粒，隨後用酵母進行發酵，再將其放入橡木桶中進行浸漬，使酒體柔滑味道豐滿。葡萄酒發酵在溫度控制下接觸橡木。這些技術有助於保持明顯增加水果的味道和層次的複雜性。

Winemaker Comments (釀酒師評論)



Colour (色澤)

深暗的磚紅色



Nose (香氣)

漿果中酒香有莓果強烈的香氣



Palate (味道)

口感風味提出黑醋栗和李子被集中的味道

Wine Analysis (技術分析)

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

Peak Drinking (最佳飲用期)

2010 - 2020.
隨時享用
收藏 2-4 年口味更佳

Food Matches (搭配食物)

牛肉盤例如裡脊肉牛排加胡椒醬