



设拉子杜瑞夫

葡萄品种

60%设拉子, 40%杜瑞夫

年份

2016

外观

樱桃红

香气

具有甜咸香料的混合气息, 又有一丝香草橡木味。还有肉桂、肉豆蔻和多香果的香气, 以及鲜明的覆盆子香。

口感

来自设拉子葡萄鲜明、甜美的果味, 与来自杜瑞夫葡萄持久、干爽的单宁, 两者相得益彰。两种出色葡萄品种的融合, 创造出持久而浓郁的口感, 还可在余味中感受到美妙的咖啡豆气息。

佐餐建议

肋眼菲力牛排, 配黑椒酱汁或鸡肉鲜蔬派。

窖藏建议

可窖藏至2021年。

酿酒笔记

设拉子葡萄来自Francis葡萄园, 杜瑞夫葡萄产自Cellar Block园区, 均于夜间采摘以保存水果香味, 然后立即转移至敞口发酵罐中。发酵罐每天进行手动压皮, 以提取单宁, 并为酒液上色。然后转移至新老混合的法国橡木桶与美国橡木桶中。橡木桶经过精心挑选, 以帮助酒液释放出风味和单宁, 为味道增加层次和持续时间。酒液先在橡木桶中熟化6个月, 然后将各批酒液进行调制, 使设拉子的鲜明果香与杜瑞夫的浓重果味及单宁结构相互融合。然后酒液将回到橡木桶中继续熟化9个月, 让风味充分融合。

规格

含量: 750 毫升 酒精含量: 14.0% 滴定酸度: 6.0 g/L pH:3.85

“设拉子和杜瑞夫是非常相似的葡萄品种, 所以这款混酿酒数一数二的受欢迎程度也不足为奇。这一年份条件优秀, 产生了浓郁的果味和丰富的单宁, 也让人们看到了这两个品种在我们土壤上的勃勃生机。”

葡萄园经理 Ruston Prescott