

singlefile Wines

2015新格菲乐独立园 丹麦黑品诺

罗伯森 葡萄园 丹麦， 大南方区域

葡萄园&酿造

黑品诺似乎是最适合冷气候的大南方丹麦产区的葡萄品种。黑品诺果实来自于罗伯森葡萄园，具有代表性的花香味及浅在的樱桃和覆盆子的味道，收尾更是美味。所有葡萄种植与酿造，均是由罗伯森葡萄园专业的人负责的。在2015年初春是特别的一次早熟期，白天温暖，晚上凉爽的气候特点帮助果实保留天然的酸度。

2015年3月摘收，果实在夜间采摘之后轻柔去梗，然后冷浸泡6天。葡萄与梗一起打包压榨然后进入新橡木桶中自然发酵。酒体在橡木桶中沉化9个月，40%的新法国橡木桶，其他的为再次使用橡木桶以达到口感的平衡。

酒体

风格全面的黑品诺呈现出红树莓、樱桃、微妙的泥土味等香料般芬芳的气息。这些特点在口腔中表现出中酒体和柔和的单宁味，回味悠长。此款酒非常适合搭配红肉类佳肴，特别是鸭肉。可以现在饮用，或是继续在瓶中发展7年。

新年份上市，曾获得詹姆斯哈雷德澳大利亚葡萄酒评分 94分。

技术参数

酒精含量:14.2%

pH 值:3.61

酸度:6.2g/L

糖份指数:1 g/L

