

singlefile Wines

2016新格菲乐独立园 丹麦家族典藏霞多丽

新格菲乐丹麦葡萄园，大南方区域

葡萄园&酿造

走进这片位于大南方区域的种植于1989年的新格菲乐葡萄园，将我们冷气候产区最好的霞多丽在理想的时间手工采摘。葡萄园山坡的西北部拥有肥沃且排水良好的具有丰富微动植物的考里木土壤。葡萄园的成熟缓慢，因此具有自然的酸度和持续发展性。2016年的果实，手工采摘于3月17日，低温存储一晚之后，果衬与茎杆一起压榨，40%果汁进入新法国橡木桶发酵，60%进入使用一年的法国橡木桶中发酵。酒汁在橡木桶中9个半月，并在前5个月中每周对酒体进行搅拌。

酒体

此款酒具有复杂而强烈的葡萄柚和白桃等香气。口感体现出柑橘和腰果核果以及乳制品般的乳酸发酵的感觉。酒体在口中轻松的体现出水果和酸度微妙的平衡感，并回味悠长。一款浓郁且有品质的酒，非常适合搭配丰富的家禽类或炒蔬菜及奶贝类的佳肴。它仍可以在未来的十年中在瓶中持续发展。

新年份上市，曾获得澳大利亚“詹姆斯·哈雷德”葡萄酒手册评分97分

技术参数

酒精含量:13.5%

pH值:3.25

酸度:7.3g/L

糖份指数:0.9 g/L

