

singlefile Wines

2015 新格菲乐大南方区域赤霞珠梅洛

大南方区域，西澳大利亚



葡萄园 & 酿造

这款酒混合了78%赤霞珠、21%梅洛和1%的马尔贝克，果实摘收于2015年4月。完全浸泡在小型的发酵罐中12天来软化丹宁。酒体40%沉化于新波尔多橡木桶中，并用30%放入1年橡木桶和另外30%放入2年橡木桶中用于平衡口感，沉化10个月装瓶并存放7个月后上市。

酒体

这款酒呈现出鲜明的黑醋栗和月桂叶的香气，并有柔和的橡木味支撑。此款酒表现出拥有细致丹宁，平衡多汁红果味。非常适合搭配红肉类菜肴，如大蒜和香草慢烤的羊腿。此酒可以继续瓶中沉化10年。

新年份上市

技术参数

酒精含量： 14.1%

pH 值： 3.77

酸度： 4.9g/L

糖份指数： 0.8 g/L