

singlefile Wines

2015 新格菲乐独立园 澎伯顿 白苏维翁

斯通尼路口葡萄园澎伯顿，西澳大利亚

葡萄园&酿造

这是一款带有雷奥良产区传统波尔多风格的细致复杂的长相思。果实来自澎伯顿产区的斯通尼路口葡萄园，种植于1998年。这块葡萄园朝北方向并是考里木的土壤特性。葡萄摘收于2015年4月，压榨之后进入不锈钢罐中发酵，为了更好的保持果实的纯度温度控制在8度。同时，大约50%的汁体直接进放橡木桶

（20%新波尔多橡木桶、30%二次使用橡木桶），其他50%继续在不锈钢罐中至少发酵5个月。这是为了使酒体展现出拥有纯度和良好的平衡，并伴有经典的香气，层次以及柔和橡木味的长相思。

最早使用白苏维翁的名称是在20世纪六十年代晚期的加利福尼亚的纳帕山谷产区。由酒商罗伯特蒙达维为带有橡木口味的长相思命名。

酒体

此款酒体拥有复杂的多种香气，稻草香、荷兰豆和微妙的青草的味道。口感优雅细致，软化口味的同时表现出橡木味容入丰富的口感中。这款酒非常适合搭配食物，特别是烤鸡或是蔬菜类的佳肴。

获得2015年澳大利亚“詹姆斯.哈雷德”葡萄酒手册评分94分

技术参数

酒精含量:13.1%

pH值:3.31

酸度:5.84g/L

糖份指数:0 g/L

