

# singlefile Wines

2015 新格菲乐 独立园 澎伯顿 灰品诺

斯通尼路口葡萄园 澎伯顿，西澳大利亚



## 葡萄园与酿造

灰品诺是由黑品诺葡萄品种衍生出来的。生长在朝北的考里木土壤特性的位于澎伯顿产区的斯通尼路口葡萄园里。葡萄摘收于2015年四月初的一个晚上。轻柔的压榨之后低温进入不锈钢罐中发酵。其中有25%的进入再次使用的橡木桶中自然发酵。这两部分的酒体进行干燥和沉化至少5个月，于2015年8月末装瓶。

## 酒体

酒体颜色带有一丝浅粉色，散发出强烈的辛辣味。须梨香芬和新鲜的荔枝味。微妙的辛辣味是来自法国橡木的味道。口感表现出结构层次、丰富的味道、柑橘味明显。余味悠长，并有良好的平衡感。这是一款非常适合搭配食物的酒，可以喝近年份的，也可以存放至5年后再次饮用。

**新年份，2014年荣获雷 乔丹 西澳大利亚酒评 95分**

## 技术参数

酒精度：**12.7%**

pH值：**3.18**

酸度：**5.49 g/L**

糖份指数：**0 g/L**