



## 2016 奔跑 霞多丽

大南方区域， 西澳大利亚



### 酒体

这款 2016 年霞多丽于 2016 年 3 月摘自于最原始的条件下。果实在低温的情况下整串带杆一起压榨，果汁直接进去橡木桶并在控制低温的情况下与天然酵母一起慢慢发酵。这也使得酒体发展出复杂的口感和结构的层次感。后发酵时每一个星期都要轻搅拌橡木桶内沉淀物一次，直到可以使橡木、沉淀物、果实的特性之间达到平衡。没有使用苹果酸发酵是因为要保护所有的天然的酸度。酒体展现出明显的油桃和核果的香气，在后段之时有时有烤面包般的香气。口感表现出橡木发酵的特性并拥有复杂的味道，如明显的柑橘和腰果的味道，并回味悠长。

*新年份上市 曾荣获澳大利亚“詹姆斯·哈雷德”葡萄酒手册评分 95 分*

### 技术参数

酒精含量：13.5%

pH 值：3.29

酸度：6.5 g/L

糖份指数：2 g/L