



2015 奔跑 西拉

大南方区域，西澳大利亚



酒体

西拉果实在采摘和压榨后，在不锈钢罐里浸泡三个星期，然后把果汁放到优质的法国橡木桶里进行沉化 11 个月。

酒体呈现出较深的覆盆子色，李子和紫罗兰的芬芳像音符一样在口腔里跳跃，中等酒体，黑色浆果的味道混合着柔软平衡的单宁。

荣获 西澳今日 大卫·普雷斯皮诺 评分 93 分

技术参数

酒精含量: 13.9%

pH值: 3.79

酸度: 4.5 g/L

糖份指数: 0 g/L