

GREENSTONE
POINT

绿岩点

2018 霞多丽



简介

酿造这款酒的果实采摘自怀帕拉谷北坎特伯雷格尔拉斯奈文和斯特灵的葡萄园。4月中旬，机器收割状况良好的果实。在温和的挤压后，沉淀果汁，并在不锈钢槽(25%)和橡木桶(75%)中进行发酵。发酵完成后，将葡萄酒与酵母渣继续接触6个月，以帮助构建结构和口感。在此期间，葡萄酒还经历了苹果乳酸发酵，以进一步圆润和软化它。最后对葡萄酒进行轻微的过滤和装瓶。

品鉴笔记

活泼有趣，有丰富的水果味道。淡淡的橡木味给人一种光滑的口感和圆润的口感。酒体适中，带有丰富的果香和微妙的橡木味。几乎可以和任何食物搭配。

技术分析

3.58 pH

13% 酒精度

6.2 g/l 总酸

3.01 g/l 残糖

新西兰葡萄酒的特点

新西兰葡萄酒以其纯净、活力和浓郁的香气著称。适宜的凉爽温度造成的果实的长成熟期使得新西兰葡萄酒同时保持有各种风味的发展以及新鲜的口感和良好的酸度，这也使得新西兰葡萄酒有着知名的均衡性。

持续发展性

可持续发展是新西兰葡萄酒产业不可分割的一部分。新西兰的酿酒师和葡萄种植者致力于酿造优质葡萄酒，同时帮助自然环境、当地企业和社区繁荣的发展。



中国北京大兴区瀛吉街8号院5号楼408室 100076

☎ 13693146289 ✉ alan.hall@hallenterprises.co.nz 🌐 www.hallenterprises.co.nz

HALL
ENTERPRISES

