

GREENSTONE  
POINT

## 绿岩点

2018 灰皮诺



### 简介

这款2018年的灰比诺葡萄酒产自坎特伯雷北部怀帕拉山谷乔治路和斯特灵绿石点葡萄园。4月初收获状况良好的果实。对果实进行了整串发酵、长时间浸皮、本土发酵和桶式发酵等处理。在装瓶之前，将酒液混合在一起。

### 品鉴笔记

香味浓郁，口感丝滑。中等酒体，回味略干。有着逐渐发散的水果香味和发展中一系列复杂的味道。适合搭配微辣的亚洲菜肴。

### 技术分析

3.49 pH

14% 酒精度

8.0 g/l 总酸

5.74 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

