

GREENSTONE  
POINT

## 绿岩点

2018 黑皮诺



### 简介

酿造这款葡萄酒的果实是生长在怀帕拉山谷的心脏——北坎特伯雷的各种各样的绿石点葡萄园中的。葡萄园有各种不同的土壤结构和气候条件，结果的果味有细微的差异，为这款葡萄酒提供了广泛的混合潜力。果实的收获开始于2018年3月中旬的早些时候，温暖干燥的条件导致果实迅速成熟。在加入酵母开始发酵之前，收获的水果在开放顶部的发酵罐中进行冷却浸泡。每天都要用手将酒从皮上压下来，然后经过橡木桶的陈酿。最后在过滤和装瓶之前将葡萄酒混合。

### 品鉴笔记

丰富的水果香味，成熟的黑莓果味平衡微妙的单宁和平滑的口感。这是一款种简单易饮的酒，可以与朋友一起享用，搭配猪肉或地中海菜肴。最佳搭配：培根肉、奶酪、巧克力、鱼肉、羊肉、蘑菇等。

### 技术分析

3.78 pH

12% 酒精度

6.6 g/l 总酸

4.88 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

