

GREENSTONE
POINT

绿岩点

2018 雷司令



简介

酿造这款酒的葡萄果实是生长在怀帕拉山谷中心的斯特灵和乔治路的葡萄园中的。这些葡萄于2018年4月收获，一些果实有少量的葡萄球菌，这使得葡萄酒有一种略微光滑的质感和丰富的口感。在轻轻压榨之后，将果汁冷却发酵21天。三个月后，酒被轻微熟化，然后过滤和装瓶。

品鉴笔记

柠檬果子露、柚子和蜂蜜的芳香中带有一丝荔枝和淡淡的花香。酒体适中，有柠檬蛋白和淡淡的甜味。酒体平衡，质地细腻，回味多汁，余韵悠长。最佳搭配：沙拉、奶酪和鱼。

技术分析

3.10 pH

12% 酒精度

8.5 g/l 总酸

25.0 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

