

GREENSTONE
POINT

绿岩点

2018 桃红



简介

酿造这款酒的黑比诺葡萄生长在格尔拉斯奈文乔治路,斯特灵和教堂路的葡萄园在怀帕拉山谷,北坎特伯雷。经过2天的浸皮后,浅色的黑比诺汁被从皮肤中取出,进行冷发酵。然后将选定的包裹混合在酒糟上再陈化7个月。最后对葡萄酒进行轻微的过滤和装瓶。

品鉴笔记

浓缩的果香和高阶的酸度使这款酒令人倍感清爽。微妙的水果甜味增加了奶油和顺滑的口感,丰富的味道使这款酒可以全年享用。最佳搭配:沙拉、奶酪和鱼等。

技术分析

3.58 pH

12% 酒精度

5.3 g/l 总酸

2.41 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

