

HARWOOD HALL  
HANDCRAFTED FINE WINES



# 哈伍德 霍尔

## 2016 黑皮诺



### 简介

这种酒的果实生长在马尔堡的拉兰吉葡萄园。葡萄酒在小型发酵罐中进行本地发酵,然后压出,在新的和老的法国木桶中陈酿10个月,然后装瓶。

### 品鉴笔记

这款黑皮诺有着黑樱桃、黑莓和覆盆子的香气,并带有微妙的烤面包的香气。酒体适中,果味浓郁,丹宁柔和,酸度适中,回味干爽。最佳搭配:培根肉、奶酪、巧克力、鱼肉、羊肉、蘑菇等。

### 技术分析

3.37 pH

13.9% 酒精度

6.02 g/l 总酸

1.7 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

