

HARWOOD HALL

HANDCRAFTED FINE WINES



哈伍德 霍尔

2016 西拉



简介

这种酒的果实是在我们自己位于拉兰吉马尔伯勒的葡萄园里种植的。葡萄在经过一个良好的生长季节后，在最适宜的条件下采摘，浸皮发酵7天。这款酒被温和地压入一种混合了新的和调味过的法国葡萄酒桶中，在混合和装瓶之前熟化了10个月之久。

品鉴笔记

这款西拉酒体丰满，有黑莓和红莓的味道，有香料和烤面包的味道，回味柔顺而干爽。最佳搭配：烤肉（羊肉、猪肉等）、烟熏火腿、红烧牛肉。

技术分析

3.51 pH

13.2% 酒精度

5.4 g/l 总酸

<1 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

