

HARWOOD HALL
HANDCRAFTED FINE WINES



哈伍德 霍尔

2017 灰皮诺



简介

这种果实生长在马尔堡的拉兰吉葡萄园, 经过压榨和发酵, 混合使用了增强芳香的酵母, 使葡萄酒的香气和口感得到提升。在发酵后的短时间内, 用搅拌的方法使酒糟成熟, 使味蕾充分感知。

品鉴笔记

这款灰皮诺有梨子、甜瓜和番石榴的味道, 混合着葡萄柚和柠檬的味, 回味清新。适合搭配微辣的亚洲菜肴。

技术分析

3.52 pH

13% 酒精度

5.6 g/l 总酸

4.5 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

