

HARWOOD HALL

HANDCRAFTED FINE WINES



哈伍德 霍尔

2017 桃红



简介

这款桃红是由单一葡萄园的葡萄——来自马尔伯勒的拉朗吉的黑比诺酿制而成，榨出的葡萄汁是在收获后用精选的芳香酵母发酵的。一小部分(12%)被转移到法国橡木桶中，以增加复杂性，然后与产生的葡萄酒的平衡进行混合，然后进行过滤和装瓶。

品鉴笔记

这款玫瑰有着草莓和红醋栗的微妙平衡，口感清新，充满活力，回味优雅而干爽。最佳搭配：沙拉、奶酪和鱼。

技术分析

3.37 pH

11.9% 酒精度

5.9 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

