

SHERWOOD ESTATE

# 舍伍德庄园

2017 茶树沟 西拉子



## 简介

2017年的西拉子是由生长在南澳大利亚河间地地区的水果制成的。收获后,水果在发酵前经过七天的冷浸。经过10天的浸皮,葡萄酒被压在法国橡木桶中陈酿。然后在装瓶之前将酒桶混合。

## 品鉴笔记

散发着蓝莓、李子和黑醋栗的芳香。散发着丁香和烤坚果的芳香。口感圆润,有多汁的亚麻仁,充满活力的黑色水果,胡椒和巧克力的味道。丹宁干爽,有微妙的橡木味,丰富而均衡的陈年特征。最佳搭配:烤肉(羊肉、猪肉等)、烟熏火腿、红烧牛肉。

## 技术分析

3.4 pH  
14% 酒精度  
5.3 g/l 总酸  
0.55 g/l 残糖

## 澳大利亚葡萄酒

澳大利亚的葡萄酒产区主要集中在南部较凉爽的地区。每个州的葡萄酒产区生产不同的葡萄酒品种和风格,以利用特定的风土条件,如:气候差异,地形和土壤类型

## 持续发展性

可持续发展是澳大利亚葡萄酒产业不可分割的一部分。澳大利亚的酿酒师和葡萄种植者致力于打造杰出的葡萄酒,同时帮助自然环境、当地企业和社区繁荣发展。



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

