

TWINWOODS

ESTATE

双栖山庄西澳赤霞珠美乐红葡萄酒 2017

在双栖山庄，我们用葡萄和橄榄酿造葡萄酒和橄榄油，这些葡萄和橄榄生长在玛格丽特河的庄园里，我们也会从玛格丽特河和西澳大利亚其他地区收购一些葡萄酿造葡萄酒。

西澳特别是玛格丽特河是著名酿造细腻优雅赤霞珠品种葡萄酒的产区。赤霞珠与美乐的风味结构完美融合，充分表达了西澳混酿红葡萄酒特质。该地区凉爽的海洋气候使得葡萄能缓慢成熟，带来完整丰富的风味与质地。

产品说明

葡萄园

60%葡萄来自玛格丽特河，其余来自玛格丽特河以南 200 公里的大南区。

年份

2018 年拥有很好的气候，冬季雨水，夏季温暖干燥，葡萄的成熟缓慢而延长。

酿酒工艺

超过一半多一点的赤霞珠，其余大部分为美乐，及非常少量的品丽珠，混酿而成。分别发酵及法式橡木桶陈酿，然后混合及装瓶。

关键词

2017 年 3 月-4 月收获，2018 年 8 月装瓶
酒精度：14.0% V/V；总酸度：6.4g/L

品酒辞

颜色

深红色，带有绯红和红砖色调。

香型

成熟复杂的黑莓、香料、和深色水果的香气，同时带有一丝橡木桶风味。

口感

口感丰富多变，结构平衡，单宁柔顺，带有成熟水果风味，回味悠长，经久不衰。

食物搭配

与大多数肉类菜肴（无论是烤菜还是烤肉料）完美搭配，是温暖丰盛的饭菜的优秀伴侣。与硬奶酪也能完美搭配。

