



## 珍藏杜瑞夫

### 葡萄品种

100%杜瑞夫

### 年份

2016

### 外观

深李子红

### 香气

香味馥郁，可以感受到蓝色紫罗兰和野生黑莓的气息

### 口感

口感非常浓郁，具有丰富的黑醋栗香味和甜香的樱桃可乐味道。单宁持久盈口，但不过分强烈。来自同一片森林的特选橡木提供了香料香气和烟熏气息，各个元素均衡得宜，令其中的果味和单宁能够保存多年。这是一款均衡而富有层次的杜瑞夫，既可新酿时饮用，也可小心窖藏，令其风味得到充分发展，可窖藏十年。

### 佐餐建议

慢炖腿肉，配以浓浓的拉古酱，加上用野生蘑菇和松露调味的意大利烩饭，也可搭配一道法式豆焖肉。

### 窖藏建议

可窖藏至2026年，6-8年时饮用最佳。

### 酿酒笔记

果树经过手工修枝，以保持叶果平衡，并增加风味的层次与浓郁度。2016年较为温暖，产季较短，确保了这一晚收品种的充分成熟。我们在凉爽的夜间采收这批杜瑞夫葡萄，并在管理发酵过程中着重提取最佳风味、颜色和单宁。这款红酒在特选的橡木桶中熟化，因为这一品种丰富而成熟的的风味需要味道强烈的美国橡木带来结构和层次，同时需要优质的法国橡木带来圆润的口感。

### 规格

含量: 750 毫升 酒精含量: 14.2% 滴定酸度: 5.8 g/L pH: 3.77

“2016年是杜瑞夫葡萄的绝佳年份，品尝一下这款酒就能感受到这一点。这款酒的风味深沉而浓郁，余味持久，单宁干爽。这是一款大胆、浓烈的红酒，但凭借我们对橡木的精心挑选，以及理想的果实成熟度，确保了各元素间的平衡。这款酒可以窖藏数年。”

酿酒师 Andrew Drumm