



MOODEMERE设拉子

葡萄品种

100%设拉子

年份

2016

外观

瑰丽的砖红色

香气

甘草和香料的香气之中，透出诱人的蓝色水果芳香

口感

以果味为主、中等酒体的葡萄酒，带有芬芳的蓝果香、明亮的黑莓香以及如橡木的炭香等气息。紧致的单宁带来了强烈而不失优雅的余味长度与风味深度。还带有一丝来自橡木桶熟化过程的香草和香料气息，使得口感更加圆润。

佐餐建议

迷迭香澳洲坚果覆盖烤制的羊排，搭配烤土豆和法式红酒汁。

窖藏建议

可窖藏至2021年。

酿酒笔记

本酒庄在夜间采摘了这批设拉子葡萄，以保存其香味，然后立即转移至敞口式、旋转式两种发酵罐中。发酵罐每天进行手动压皮，以提取单宁，并为酒液上色。然后转移至新老混合的法国橡木桶与美国橡木桶中。橡木桶经过精心挑选，以帮助酒液释放出风味和单宁，为味道增加层次和持续时间。这款红酒在橡木桶中熟化了11个月。

规格

含量: 750 毫升 酒精含量: 13.9% 滴定酸度: 6 g/L pH:3.7

“Moodemere葡萄园于1968年由第五代酿酒师Norman Killeen种植，名字来自附近的Moodemere湖——一个由墨累河分支而成的幽静水潭。我们把这款红酒酿出了平滑柔顺的口感和丰富的果味，会赢得很多人的喜爱。”

酿酒师 Andrew Drumm