

梅乐特丝

西拉子歌海娜

麦拉仑山谷 2008

此系列展示了振奋人心的地区特色风味，层次分明的复杂风度，回味柔和，协调。

葡萄园

梅乐特丝葡萄园位于南澳大利亚州 Fleurieu 半岛的麦拉仑山谷，这里是风光迤迤的沿海葡萄酒酿酒区域。“山谷”享受着美好的地中海气候，白天温暖，阳光普照，夜晚幽凉海风缓缓吹来。

酿酒工艺

通过我们现代技术水平的酿酒厂采取的温和吊篮式压榨和在无封口发酵槽中冷泡，这些都是酿造这款美酒的重要因素。加上精致的法国橡木桶与之完美结合，更加突出了此酒关键的品种特色和地区风格。

酿造年份

梅乐特丝西拉子和歌海娜葡萄生长于麦拉仑山谷，这里出产优异的葡萄果实。葡萄成熟较早，葡萄收获可以在三月底热浪到来之前完成。这为酿造一款高果味质量，平衡而有层次感的葡萄酒奠定了完美的基础。

所获奖项

2011年悉尼国际葡萄酒竞赛
蓝一金奖（配餐评选）

颜色

浓郁的深红色，带些许紫色。

酒香

香味活泼，新鲜的紫罗兰，小茴香籽，成熟加仑子和芸香风味扑鼻而来。

口感

2008年西拉子歌海娜葡萄酒为中度酒体，带有活泼的新鲜紫罗兰，小茴香籽，成熟加仑子和芸香香味。入口呈丰富的樱桃，黑莓，李子，雅黄和柑橘味道。这些味道与底蕴的土壤味道完美结合，再配上柔和的法国橡木味，余味浓郁多汁，持久流长。

享用和窖藏

这款美酒的单宁柔和爽口，轻松易饮，开瓶可单独享用，或配餐享用。可窖藏至8年，结构会更加浓郁复杂。平放贮藏于恒温15至18摄氏度之间。建议饮用前先醒酒以释放香味，突出本款美酒的馥郁度。

