



## 品尝笔记

### 2016 巴罗莎谷西拉

葡萄采收日期：2016年2月和3月

#### 品鉴评论：

横跨巴罗莎的葡萄园经历了寒冷的冬季，降雨量较低。干燥和温暖的条件，特别是在2015年圣诞节前，导致葡萄酒比平均水平早两周。然而，这些干燥和温暖的条件意味着葡萄园能够更好地成熟，产生丰富的味道。

#### 年份条件

2016年西拉葡萄园来自巴罗萨谷，该地区以此品种而闻名。葡萄在静态陶工和旋转发酵罐中发酵。发酵开始时以及发酵浸渍后3-5天的温暖温度有助于提取柔软的肉质单宁并构建葡萄酒结构。

#### 风土

这款希腊葡萄来自巴罗莎著名的地区。非常适合种植高质量的西拉，从沙质土壤，到沙质壤土，到红粘土。不同的葡萄园，可以看到一系列风土条件。

#### 品尝评论

在玻璃杯中，葡萄酒具有明亮的红宝石色和深红色调。该葡萄酒有着浓郁的黑莓果酱，甘草香料，新鲜桑椹和香草香味。随之而来的是大黄和樱桃香味，复杂性随之增添。美味的口感参杂着红色李子，烤肉和肉桂的鲜美，这些特点让酒中的单宁柔软耐嚼。

这款酒适合于中短期储藏。

食物搭配包括：牛肉生牛肉片配上巴马干酪和橄榄橄榄酱。传统的自制汉堡配焦糖洋葱和甜菜根。素食主义者可选择意大利奶油蘑菇饭。

酒精度 14.5 %

总酸度 5.8 g / L

pH 3.60

总二氧化硫 64 mg / L

Scalzi Wines Pty.Ltd. ABN 99494312760

PO Box 670 Lyndoch, BAROSSA VALLEY, S.A.5351

电话：Charlie 0412 836 004 电子邮件：[Sales@godshillwines.com.au](mailto:Sales@godshillwines.com.au)