



首次采摘罐装于2007年.

混酿：高级泪珠葡萄酒80%；酸樱桃糖浆20%

酒品历史：过去，樱桃酒的酿造是为了使葡萄酒更加强劲醇厚，增加单宁的质感。据Federico da Montefeltro公爵的私人传记及他所信赖的书商Vespasiano da Bisticci所诉：“da Montefeltro公爵只喝具有樱桃、石榴味的葡萄酒。后来，这款酒就被视为供女性饮用的葡萄酒，它的香味、柔顺及圆润感被人们所称赞。如今，这款酒被人们看成是一款“冥思酒”，与朋友一起品鉴，追思遗失的味道。人们给这款酒命名为“欧洲酸樱桃”或“欧洲酸樱桃酒”。

酿造过程：“欧洲酸樱桃酒”由一种古老的欧洲野生酸樱桃酿造而成。这种樱桃品种的颜色是深红色，带有酸溜溜的味道。七月份的第一个星期，人们就要开始采摘酸樱桃。一部分用完整的樱桃浸渍，另一部分樱桃是在压碎之后浸渍。在糖的作用下，果汁开始慢慢地发酵。发酵后的糖浆甜而不腻，柔润细腻，香气十足。糖浆要沉淀澄清数天后再过滤，这样才能获得高糖份的糖浆，并与泪珠葡萄酒混合进行再发酵。葡萄酒和糖浆两种不同属性结合在高糖的作用下二次发酵。当酒精的浓度达到14%时，中止发酵，而酒体中的残余糖分足以确保酒品的味道芬芳甜美。\*

# 老栎树

樱桃佳酿

葡萄酒中的糖分：140毫克/升



视觉

颜色呈深红宝石色，泛出苋菜的紫色反光



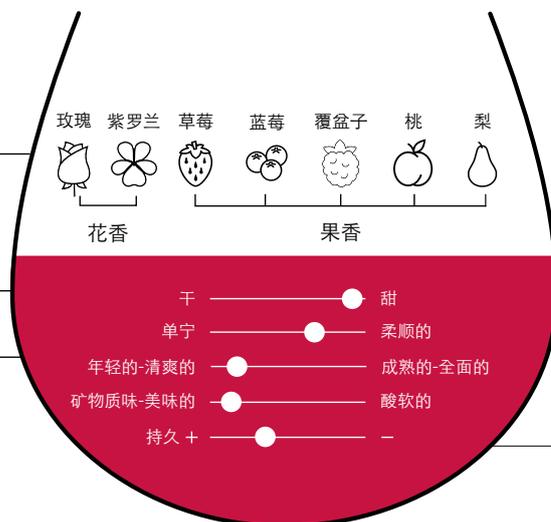
嗅觉

酒味浓烈怡人就像刚刚酿造出来的葡萄酒。酒香弥漫着迷人的、绵长的红色水果的花果和果香，并混合着草莓、覆盆子、浆果、桃子的果香和成熟的梨香。



味觉

口感清新柔和，酒体结构均衡，矿物质味和酸味恰到好处。入口被花香气息和新鲜小浆果的果香味、蓝莓和樱桃的果香所折服。此款葡萄酒既可与烘干甜点一起享用，也可在餐后之余饮用，还是作为“冥想”的理想选择。



©2018 Kryes S.r.l. 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

\*含有亚硫酸盐

1/03/2019