



老栋树
樱桃佳酿 500ml

首次采摘罐瓶于2007年

混酿：高级泪珠葡萄酒70%；酸樱桃糖浆30%

酒品历史：据Federico da Montefeltro 公爵的私人传记作者及他所信赖的书商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成，这种樱桃品种的颜色是暗红色，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。部分用完整的樱桃浸渍，另一部分樱桃是在压碎之后用糖浸渍。这样开始慢慢地发酵，发酵后的糖浆甜而不腻，柔滑细腻，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，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。*

葡萄酒中的糖分：160毫克/升



视觉

呈现深红宝石色，并反射出苋菜紫色



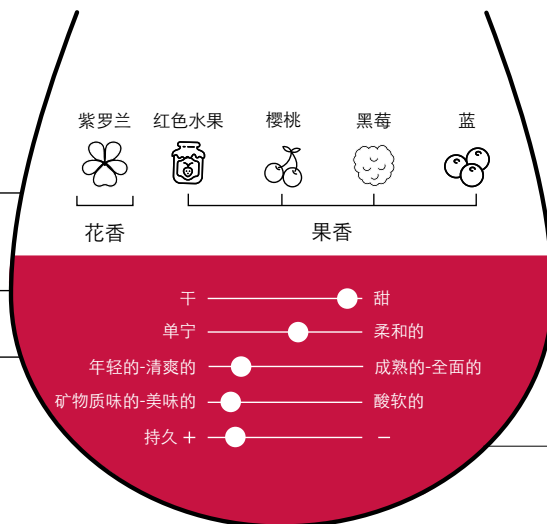
嗅觉

香气浓郁而全面，紫罗兰花香，成熟的、多果肉的红色水果的果香接近于果酱的香味。



味觉

酒体轻柔、可口，结构均衡，富含矿物质味道。散发着花香，尤其是樱桃、黑莓和蓝莓的果酱香味。香气持久。适合搭配烘干的甜点，苦可可，也是搭配“冥思”的理想的选择。



©2018 Krises Srls 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

1/03/2019