

All Saints ESTATE

2015 设拉子 (2015 Shiraz)



技术参数

酒精含量	14.4%
标准酒精单位	85

使用蛋类产品澄清，可能留有残渣。
含有亚硫酸盐

产品系列

傲胜酒庄特别为中国消费者推出了一系列的酒产品，包括霞多丽、赤霞珠、美乐和设拉子。这些酒产品是傲胜酒庄和中国的合作伙伴们一起合作推出的产品。这些酒产品在澳大利亚维多利亚州的西北部路斯格兰地区具有一定的代表性。这些酒品的生产是在我们于 1864 年设立、具历史性的酒庄中，由酒庄的第四任酿酒师尼古拉斯·布朗先生和资深酿酒师丹·克兰先生一同酿制的。我们产品上的联合商标显示我们的企业合作，同时也是对消费者的品质保证。

葡萄酒

此款经典路斯格兰设拉子拥有碎浆果与干草药的典型深邃色泽与果香；风味浓郁，带有李子、深色水果与圆润香草的馥郁芳香，并有橡木熟化产生的巧克力气息。

品种

设拉子是澳大利亚最受欢迎的红葡萄酒品种，也是路斯格兰的珍宝。我们有幸拥有古老的葡萄树，能为葡萄酒赋予浓郁果香与深邃风味。设拉子风味与香气的表现形式因地区而异，甚至同一座葡萄园中的不同地块也会出现差异，且设拉子能够以饱满而柔和的李子果香为基础，为葡萄酒赋予丰富层次，因此设拉子葡萄酒的酿造过程总是妙趣横生。

酿酒

在 7 号开口式发酵桶中进行自然发酵。发酵期间气温大多保持在 25 度上下，发酵末期可自然升温至 32 度。发酵期间，果皮与果籽每天手工投浸三次，发酵后的带皮熟化期间每天手工投浸一次，时间持续两周。使用 1883 手摇式木篮进行单独压榨。成品葡萄酒在老橡木 puncheon 桶和 barrique 桶中熟化 16 个月。

佐餐建议

在老葡萄酒产区，本地葡萄酒最好搭配本地美食，这是人们一直信奉的理念；这一理念澳大利亚也已开始接受，我们看到本地许多葡萄酒都能与本地食品完美搭配。在路斯格兰产区，设拉子葡萄酒与路斯格兰羊肉就堪称天作之合。

窖藏潜力

此款葡萄酒风味饱满，拥有紧致单宁，精心窖藏后将为您带来丰厚回报。可窖藏五年或更长时间。