



野猪岩1413半贵腐甜白葡萄酒 2017

年份的天气条件

尽管生长季颇为坎坷，但这一年份最终以优异的浓郁度为特点，完成了一个丰收年。1月寒冷，初春温和，随后，清凉多雨与干热的日子交替反复。这年的葡萄早熟。贵腐菌在完美成熟的葡萄果串上迅速展开，最终获得的葡萄不仅拥有十足的芳香，还有一种圆润的结构感。

品鉴笔记

呈淡金色，香气十分细腻，展现出好似桃子一般的白果、核果、蜂蜜和野花的芳香。

口感丰富，酸度圆润、平衡。
口感饱满，香草风味随着悠长的余韵浮现出来。这是一款非常和谐的葡萄酒。

葡萄品种

100 % 富尔民特

酿造工艺

葡萄串在除梗后，进行一段短时间的浸皮，然后压榨。随后，大部分葡萄汁在不锈钢酒罐中发酵，余下的使用2-3年的旧橡木桶发酵。

陈酿

葡萄酒在托卡伊地下传统酒窖中陈酿12个月，使用的是225升的2-3年的旧橡木桶。

于2019年6月装瓶。

葡萄来源

10月2日至10月28日间，在野猪岩葡萄园最优秀的田块中精选出已完全沾染和部分沾染贵腐的葡萄串。



野猪岩1413半贵腐甜白葡萄酒 2017

葡萄酒理化分析

酒精度：12.73 %

残糖量：146 g/l

总酸：7.38 g/l (以酒石酸计) , 即4.82 g/l (以硫酸计)

开胃酒的理想选择，与鹅肝酱完美搭配。无论是用奶油酱和柠檬烹制的鱼，还是用水果烹制的鸭肉都是享用这款葡萄酒的理想伴侣。还可以在餐后与微甜的甜点、水果和奶酪搭配。

当前即可开始享用，此外，因曾在橡木桶中陈酿，在未来的10到15年间享用这款美酒亦是毫无压力。

为了更好地品味这款葡萄酒，请您冰镇后饮用（11-13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感可保持两周时间。