TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD

耀石园托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒 2014

年份的天气条件

在经历一个高温、多雨的夏季后，托卡伊2014年的采收可谓一波三折。很高的湿度让贵腐菌颇早就滋生于大部分的葡萄果实上。因此，我们在采摘时要筛选得特别小心。这年的收成总量走低，但阿苏贵腐葡萄所占的比例很高。2014年份的葡萄酒清新鲜爽、劲头十足，明亮的酸度高于往年，还在口中保留下一种坚实的结构感。

品鉴笔记

酒裙呈金色，香气浓郁，混合着柑橘，还有蜂蜜和香料的气息。口感馥郁，一种明亮的酸度搭建出完美的平衡度。余韵悠长，辛香十足。

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄：80 % 富尔民特、20 % 泽达
基酒葡萄：100 % 富尔民特

酿造工艺

大多数的阿苏贵腐葡萄被浸于同年的基酒之中。将最为浓郁且风干程度最高的阿苏贵腐葡萄浸渍于正在发酵的葡萄汁2日的时间。压榨后，在不锈钢酒罐中完成发酵。

陈酿

葡萄酒在225升橡木桶中陈酿22个月，其中20%为新桶。于2017年9月装瓶。

风土

9月5日至10月29日间，经过三轮采摘，我们逐粒筛选出阿苏贵腐葡萄。因天气潮湿，葡萄果粒上覆满了贵腐菌，但浓郁度却并不是很高。用于制作基酒和基础葡萄汁的葡萄大多收获于10月底。

TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD

耀石园托卡伊阿苏5篓贵腐甜白葡萄酒 2014

葡萄酒理化分析

酒精度：12 %
残糖量：155 g/l
总酸：8.5 g/l（以酒石酸计），即5.55 g/l（以硫酸计）

冰镇后即可作为开胃酒伴着肉酱和鹅肝小点享用。
您也可以尝试如下方式，来享用这款佳酿：搭配多类菜肴，比如鸡肉、奶油炖制的白肉、蘑菇或海鲜烩饭，以及如泰式绿咖喱鸡肉等略带辣味的东亚菜；在正餐后还可以搭配年轻且不太咸的蓝纹奶酪；搭配甜点时，既可以搭配水果（杏、梨、水果沙拉），也可以搭配用水果制作的甜点（比如杏桃塔、水果蛋糕、桔子冰糕）；还可以在餐后单独享用。

为了尽情体验酒中所有的微妙变化，请在冰镇后享用（11到13°C）。开瓶后请存放于冰箱，酒中的清爽感至少可保持一周时间。