

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

飒金堡精华贵腐甜白葡萄酒

2007

年份的天气条件

一个独特到可以被称为史诗级的年份。冬季异常温和，夏季十分炎热。萌芽、花期和成熟期都提早到来，采收期间的多雨天气让已经完美成熟的葡萄串沾满了贵腐菌，进而培育出品质优异的如奶油般丝滑的阿苏贵腐葡萄。葡萄酒繁复、优雅，结构稳健，芳香扑鼻。

品鉴笔记

葡萄酒呈琥珀色。石榴、葡萄柚、桃子、甜瓜和蜂蜜的浓郁香气与香料的香调你侬我侬。口感丝滑，余韵馥郁、悠长。

葡萄品种

60 % 富尔民特、40 % 泽达

酿造工艺

我们从初秋开始采摘阿苏贵腐葡萄。采收期间，我们按照葡萄的品种类型和风土条件，将果粒存储于不同的不锈钢酒罐中。然后，我们将名为"精华"的琼浆，即依靠果粒自身重量压出的葡萄自流汁收集起来。

最后，这些"精华"在我们的酒窖中，在名为"dames-jeannes"的大肚玻璃罐中经历数年的蜕变，于2011年5月装瓶。

葡萄酒理化分析

酒精度：2.5 %

残糖量：565 g/l

总酸：9.5 g/l（以酒石酸计），即6.2 g/l（以硫酸计）

"精华"凭借其非凡的丰富度和浓郁度而成为一款独一无二的佳酿，既是对年份的记忆，也是对阿苏贵腐葡萄特征的完美体现。我们建议在餐后单独享用这款葡萄酒。品尝前可以略微冰镇一下（15°C），这款酒可以保存很长时间。

