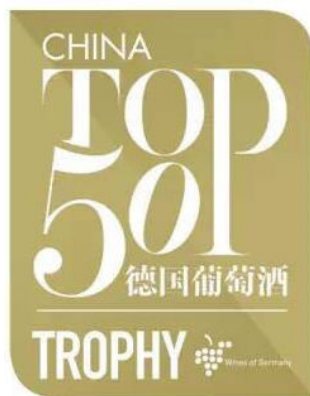




喝可喜.冯.达升世代



德国最佳葡萄酒生产商



Best wine grower of Germany

1. Position 2004 – 2007
2. Position 2008 – 2009
3. Position 2010 – 2014

黑皮诺红葡萄酒 Spätburgunder Rotwein

晚摘酒 干红 Spätlese, trocken



葡萄产区 Anbaugebiet:	巴登/奥特瑙 Baden/Ortenau
葡萄年份 Jahrgang:	2014
葡萄酒名 Bezeichnung:	黑皮诺晚摘干红葡萄酒 Spätburgunder Rotwein
葡萄品种 Rebsorte:	黑皮诺 Blauer Spätburgunder
质量等级 Qualitätsstufe:	德国高级葡萄酒晚摘/Deutscher Prädikatswein/Spätlese
口感 Geschmacksrichtung:	干红 trocken
葡萄酒庄 Lage:	喝可喜.冯.达升世代 Hex vom Dasenstein
瓶装容量 Flaschengröße:	0.75 升 Liter
货号 Artikelnummer:	1246
检测值 Analysewerte:	

Alkohol	酒精含量 13%
Restzucker	残糖量 6.9 g/l
Säure	酸度 5.2 g/l

酿制方法 Vinifikation: 传统压碎发酵, 大橡木桶熟化

特点 Charakteristik: 浓厚的深色浆果和黑樱桃的香气, 轻微的摩卡和巧克力口感, 一款酒体醇厚, 口感柔和, 层次丰富, 余味无穷的葡萄酒。
Feinwürziger Duft nach Schwarzkirsche. Weiches Mundgefühl bei sehr guter Struktur.
Elegant, animierender und sehr edler Speisebegleiter.

饮用温度 Trinktemperatur: 15-17 摄氏度 °C

储藏温度 Lagerung bei: 8-13 摄氏度 低温避光储存, 防止温差。Nicht in der Sonne lagern.

食物搭配 Speiseempfehlung: 非常适合于周日和节日的美食, 野禽, 野味, 鸭和鹅。Zur Sonn- und Festtagsküche, Wild, Wildgeflügel, Ente und Gans.

成分 Inhalt: 黑皮诺葡萄, 二氧化硫。Spätburgunder, Sulfite

保质期 MHD: 无保质期限制。Nicht erforderlich