



WISHART
HAWKES BAY

维莎牡荆梅乐干红2005

Wishart Estate Te Puriri Merlot 2005

是由世代住在霍克斯湾（Hawkes Bay）来自爱尔兰的葡萄培植世家第四代人按传统方法酿造。秉承酿造出香味富饶的葡萄酒的风格。所提到的新西兰牡荆树超过一百年的树龄，生长在我们葡萄园中央。周围所有的葡萄树都是酿酒的优良果树品种



Description: 描述

黑色桃瑞丝李子一在砸舌之下直接钩出烟草的芳香。
浓郁的橡木味带出上腭微妙的感觉。顺着鲜嫩水果的线索：
卓越、甜美的葡萄制造出美味而柔滑的葡萄酒，微妙的单宁。
我们海湾风景葡萄园造出的酒，典雅、丰富质地和平衡结构。
中等成熟的美乐可以当新酒来品尝，或者在酒窖收藏到2011年，那将是配合红肉、素果、面包一起享受极好的葡萄酒。

Viticulture: 葡萄栽培

海滩的复杂的砂砾层，选择非同一般的种植品质，
树熟长达三星期的葡萄丰收期，令葡萄高达23度的白利糖份。

Winemaking: 酿酒工艺

一部分经过精选的葡萄均被放入一个小发酵器内发酵。经过发酵的一部分葡萄被放入另一个大的密封器皿内经人手捣碎。三至四周后，葡萄的表面收缩，产品再被压碎、搅拌并倒入酒桶内等待成熟。18个月后装瓶。

13.0% 酒精（包含 7.7 标准饮料）

