



WISHART
HAWKES BAY

维莎牡荆希哈干红 2006

Wishart Estate Te Puriri Syrah 2006

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

牡荆希哈葡萄红酒色深红、酒香浓郁、丰富、有黑樱桃、黑浆果且带点细微的橡木的味道。口感丰富，高单宁，可以当新葡萄酒来品尝，亦可窖藏到2010年才开封，那将是配合红肉、素果、面包一起享受的独树一帜的佳酿。

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

经过精选的希哈葡萄以人手采摘并原个葡萄发酵以获得更原始的水果风味。剩余的葡萄被碾碎并倒入有温度控制的发酵器内。经过 12 个月在橡木桶内的发酵，成熟的产品被搅拌。然后葡萄酒经过轻度过滤精炼后装瓶。

12.6% 酒精 (包含 7.5 标准饮料)

