

澳洲宾富BOF2干红葡萄酒面向全国招商加盟批发

产品名称	澳洲宾富BOF2干红葡萄酒面向全国招商加盟批发
公司名称	宾富格兰美（上海）国际贸易有限公司
价格	168.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国（上海）自由贸易试验区加太路39号1幢三层52室
联系电话	4001859299 18126759663

产品详情

CABERNET SHIRAZ

葡萄酒参数说明

产品规格	750ml
酒精度	14.5%vol
葡萄年份	2016
保质期	10年
产品类型	干红型
葡萄品种	西拉 赤霞珠（混酿）
原产国家	澳大利亚
原料与辅料	葡萄汁、二氧化硫
贮存条件	避光，5-25℃，卧放或倒放
品酒记录	这款呈现优雅深红色的酒体，是精选澳大利亚本地优质的西拉和赤霞珠混酿而成，浓郁的红色果香，隐隐的有一股水果的混合香气，成熟的酒体透着咖啡和香草的味道，酒体结构平衡，单宁微甜。
建议配餐	牛排，奶酪芝士及意大利面等美食
建议品尝温度	16-18℃

葡萄品种

赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

赤霞珠形细小，深紫色，皮极厚，肉少核多，正因为如此，丹宁酸含量特高，如果酿制的时候让皮核长时间接触葡萄汁，发酵后的酒便极具长期陈放的潜能。赤霞珠酒的色泽深红带紫，保存得好的陈年赤霞珠色泽转浅，成为朱红色，酒的表面与杯接触的边缘往往会呈现棕色的环状折射，过旧的赤霞珠或其它红葡萄酒会变成淡棕色。年轻的赤霞珠具有强烈的樱桃，红莓香味，收成时如果葡萄未全熟的话，便会带青椒，青草，薄荷味。存放数年之后又会转为接近深色的果实如黑加仑子的味道，这个时候，果味与橡木的木味混成一体，异常复杂。也有些赤霞珠带有较成熟的气息如咖啡豆，朱古力，烟草。

西拉 (Syrah)

"西拉"是一个古老的酿酒葡萄品种，关于它的起源，充满着神秘色彩。"西拉"是法国罗纳河谷(Rhone Valley)北部地区的经典品种，世界上有超过一半的西拉种植于法国。"西拉"又是澳大利亚酿酒葡萄品种的代表，在英语里称其为"Shiraz"，他喜欢温暖、干燥的气候，以及富含砾石、通透性好的土壤，其酿造的葡萄酒单宁突出，结构紧实，抗氧化能力好，适宜于陈年；具有辛辣、香料、野性气息。采用西拉酿造的葡萄酒类型也是丰富多样。因此，适配的菜品广泛，更多的可以搭配烧烤。西拉深色，高单宁，酒体重。有紫罗兰，巧克力，烟草，咖啡等香气。性格粗糙，像葡萄酒中的牛仔，豪迈粗犷。

产区介绍

南澳 (South Australia)

南澳，横贯澳大利亚大陆中部，出产全国超过一半的葡萄酒，并以拥有世界上***古老的一些葡萄藤为荣。在南澳的Barossa Valley (巴罗萨谷)和Adelaide Hill (阿德莱德谷)，人们发现了这些令人油然起敬的古老葡萄藤。由于与世隔绝，它们躲过了席卷整个北美和欧洲并且稍后又肆虐澳大利亚东岸葡萄园，使大量葡萄藤毁于一旦的根瘤蚜大瘟疫，得以幸存下来。人们实施了严格的检疫制度，以免这里的葡萄藤受到根瘤蚜的侵害，以确保南澳保持其葡萄种植的重要地位。很多高档酒都是从南澳走出来的。此产区气候相对炎热一些，所酿制的葡萄酒酒精度偏高。在南澳大利亚，巴罗萨谷 (Barossa Valley)、克莱尔谷 (Clare Valley)、麦克拉伦谷 (McLaren Vale)、阿德莱德 (Adelaide Hills)、库纳瓦拉 (Coonawarra)、朗和湾 (Langhorne Creek) 都是享誉世界的著名葡萄酒产区。

庄园介绍

宾富庄园

“宾富庄园”位列JAMES HALLIDAYS分级“五颗星级酒庄”。纽约国际葡萄酒挑战大赛NEW YORK INTERNATIONAL WINE COMPETITION-2012年度澳大利亚酒庄奖杯得主；全球西拉葡萄国际酒挑战大赛Syrah du Monde(法国)-2013年度全球十佳西拉葡萄酒奖杯得主；美国旧金山国际葡萄酒大赛SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION-2013年度金牌得主；美国圣地亚哥国际葡萄酒挑战大赛酿酒师挑战-2013年度金牌酿酒师得主；澳大利亚餐厅与餐饮协会Restaurant and Catering Industry Association of Australia-澳大利亚餐酒搭配酒庄得主。

产国介绍

澳大利亚 (Australia)

澳洲已经是一种葡萄酒类型的象征，不论是***具代表性的霞多丽白葡萄酒或西拉葡萄酒，都有毫不羞怯的奔放香气、浓厚丰满的口感与严格技术管控的稳定品质，几乎成为澳洲葡萄酒的代表。澳洲输出的不仅是非常可口的葡萄酒，而且是他们精密掌控的酿酒技术和理念，影响着全球许多产区的葡萄酒业发展。但是在主流风格之外，现在澳洲也出现了非常多样的产区与葡萄酒风格。