



酒款: 奈斯雷司令干白
生产商: 亚瑟·奈斯酒庄
葡萄品种: 雷司令
类型: 干型
年份: 2018
产区: 法尔兹

理念: 奈斯酒庄位于法尔兹产区北部边缘位置。现任庄主亚瑟·奈斯是酒庄第6代传人。奈斯酒庄有很多老葡萄园, 其中有些葡萄树的树龄在40年以上, 是70年代亚瑟的父亲鲁迪·奈斯栽种的。产自老藤的酿酒葡萄赋予奈斯葡萄酒独一无二的品质与诱人的香气。
“别具一格的葡萄酒风格和品质上的精益求精”让奈斯酒庄的众多酒款在国际市场上越来越引人注目, 并多次斩获了国际葡萄酒大奖。

土壤 & 气候: 沙土, 黑土, 富含矿物质的泥灰岩和粘土。凉爽气候

年份特点: 如果可行, 那就行。这句话非常适合总结2018年的年份特点。除了夏天极端炎热和干燥之外几乎没有任何其他不利影响。几乎没有任何其他自然灾害, 健康葡萄的产量喜人。采收期集中在8月中旬, 气候温暖宜人。9月份的天气堪称完美, 大部分时间干燥、凉爽。这种完美的天气条件让葡萄浆果可以长时间在树藤上慢慢成熟。

酿造工艺: 手工采收挑选葡萄。在不锈钢罐中发酵和熟化。

酒精度: 12.5 % vol
残糖: 4.6 g/l
酸度: 7.2 g/l

容量: 750 ml & 1500 ml
陈年潜力: 5 年
条形码 4260144745434

颜色: 浅黄色带绿色反光
香气: 香气纯粹, 矿物质, 橘子、西柚果味浓郁
口感: 酒体丰盈, 清新爽脆, 果味浓郁, 完美表达了雷司令的品种特色
最佳饮用温度: 6 - 8°C
佐餐建议: 适合作为餐前酒饮用, 也可以搭配冷盘或者鱼类等菜品