



酒款: THAT'S NEISS 桃红混酿
生产商: 亚瑟-奈斯酒庄
葡萄品种: 混酿
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红葡萄品种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。在发酵前，采用“放血法”抽取葡萄汁。发酵结束后，浅粉色的葡萄酒液在不锈钢罐中熟化。

酒精度: 12.5 % vol
残糖: 5.9 g/l
酸度: 6.5 g/l

容量: 750 ml
陈年潜力: 5 年

颜色: 浅粉色（浅鲑鱼色）
香气: 红色浆果和樱桃味
口感: 酒体丰盈，清新爽脆的口感，果味浓郁，伴有淡淡的香料味
最佳饮用温度: 6 - 7°C
佐餐建议: 直接饮用或者搭配夏季时蔬，也可以搭配煎鱼、烤鱼等菜品