



酒款: THAT'S NEISS 混酿干红
生产商: 亚瑟-奈斯酒庄
葡萄品种: 混酿
类型: 干型
年份: 2016
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: 2016年5、6月连绵不绝的雨水天气，即使是阅历丰富的酒农也从来没经历过。这直接导致了葡萄感染霉菌病害的风险骤然增加，甚至出现了整个葡萄芽被彻底摧毁。幸运的是7月天气开始好转，晴朗、干燥的天气一直持续到夏末。采收期集中在9月的第三周，那时秋高气爽，非常舒适。完美成熟的葡萄甚至可以一直采收到11月。

酿造工艺: 手工采收挑选葡萄。用精选的酵母发酵。发酵结束后，在旧橡木桶里陈酿9-12个月。

酒精度: 13.5 % vol
残糖: 7.1 g/l
酸度: 6.3 g/l

容量: 750 ml
陈年潜力: 10 -15 年

条形码 4260144745113

颜色: 宝石红
香气: 红色胡椒和可可的美妙香气
口感: 入口有诱人的樱桃味，同时还有一些香料味，丹宁柔顺。是一款平衡度很好的混酿干红
最佳饮用温度: 16 - 18°C
佐餐建议: 可以很好的搭配肉类菜品，家禽肉类，烤制的鱼类