



酒款: 赫尔登雷司令干白
生产商: 阿克塞尔·保利酒庄
葡萄品种: 雷司令
类型: 干白
年份: 2018
产区: 摩泽尔

理念: 阿克塞尔·保利一共种植管理大约9公顷葡萄园，其中有些葡萄园地块的坡度达到70%。所有葡萄园都朝南或者朝西南方向，而且葡萄园的土壤里包含多种摩泽尔产区特有的板岩混合堆积层。在酿酒过程中，阿克塞尔非常重视自然、竭力保持摩泽尔葡萄酒“清爽、活泼、直率”的特质以及板岩地质条件所赋予的“葡萄酒骨架和风味”。所以，阿克塞尔的葡萄酒骨架分明，线条清晰明朗立体，在口腔中，充满饱满的矿物质口感以及细腻、优雅、绵长的余味，带给人如水晶一般纯粹、明净的感官体验。

土壤 & 气候: 灰土，蓝色板岩。凉爽气候。

年份特点: 2018是一个非常棒的年份而且葡萄产量喜人。夏天炎热干燥，并且人们一开始也担心会出现强烈的冰雹和强降雨。但是最后只有一点儿降雨，炎热干燥的夏天让葡萄浆果的生长遭遇了不小的挑战，甚至有些葡萄园旱情严重需要进行人工灌溉。9月份的降雨以及夜晚凉爽的气候提高了葡萄的果汁含量，从而提高了整个产量。

酿造工艺: 人工采收葡萄，葡萄只选用来自位于里瑟葡萄园地块“尼德堡-赫尔登”最好的葡萄，精选的葡萄果粒都达到了非常好的成熟度。浸渍萃取24-48小时，用天然酵母在不锈钢罐中天然随机发酵，酒泥陈酿6个月，在此期间采用搅桶工艺，每周一次，让酒泥与葡萄酒充分接触，以便使葡萄酒发展更多的口感、风味和复杂度。

酒精度: 12.5% vol
残糖: 2.4 g/l
酸度: 6.8 g/l

可选容量: 750 ml
陈年潜力: 5 年

条形码: 4260092129751

颜色: 浅黄色带有绿色反光。
香气: 柑橘，黄色水果味，成熟水果的果香，经典雷司令品种香气。
口感: 清爽、活泼、柔和圆润的酸度，丰富的矿质口感，骨架分明、酒体饱满、紧致。
最佳饮用温度: 6 - 8°C
佐餐建议: 可以单独饮用，也可以完美地和家禽肉类菜品、鱼类和海鲜搭配。