



酒款: 中莱茵产区艾德曼雷司令干白
生产商: 伯恩哈德·梅尔莱酒庄
葡萄品种: 雷司令
类型: 干白
年份: 2018
产区: 莱茵高

理念: 梅尔莱酒庄坐落于Oestrich-Winkel, 莱茵高产区一个风景如画的村庄, 毗邻德国著名的葡萄酒学校盖森海姆大学、约翰山庄; 8公里之外便是海内外闻名的旅游小镇吕德斯海姆(Rüdesheim)酒庄的第三代掌门人托尔斯滕·梅尔莱(Thorsten Mehrlein)种植经营60多公顷葡萄园, 葡萄园散布在莱茵高产区的多个村, 并且雷司令品种的占比达到了97%。作为土生土长的莱茵高人, 托尔斯滕是一位不折不扣的雷司令行家。

土壤 & 气候: 黄土, 黏土和石英岩。凉爽气候。

年份特点: 当金秋十月来临时, 莱茵高的很多酒农们已经完成了葡萄采收。因为这一年的葡萄采收比往常整整提早了4个星期。2018年的夏天极端炎热干燥, 大部分葡萄园受这一干燥气候的影响不是很大, 但是, 年轻葡萄藤需要人工灌溉抗旱。幸运的是葡萄产量高于往年的平均值, 以此同时葡萄的质量喜人, 葡萄健康状态极佳并且采收时达到了很高的成熟度。

酿造工艺: 葡萄采收于有25年树龄的葡萄树, 天然随机发酵, 酒液在不锈钢罐和橡木桶中陈酿熟化。

酒精度: 11.5% vol
残糖: 8.4 g/l
酸度: 7.1 g/l

可选容量: 750 ml
陈年潜力: 10 年

颜色: 浅黄色
香气: 香甜诱人的黄桃、菠萝和芒果等热带水果香气, 同时还伴有一些小白花香气。
口感: 口感柔滑, 饱满多汁, 土壤中的石英岩赋予酒款紧凑立体的骨架, 余味优雅绵长。
最佳饮用温度: 6 - 8°C
佐餐建议: 可以和家禽肉类菜品, 鱼类或者其他海鲜菜品完美搭配。