



酒款: 厄斯特里希雷司令干白
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: 2017
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: 4月份夜间出现霜冻, 但是没有对葡萄树造成损害。夏天持续性干燥少雨天气, 反而助力葡萄香气物质的积累。九月中旬开始出现暴雨天气, 导致葡萄浆果生长迅速, 有时甚至让葡萄表皮产生细微的裂缝, 有利于贵腐菌的生长, 对酿造贵腐酒非常有益处。采收期与往年差不多而且10月初采收的葡萄达到了非常高的甜度。

酿造工艺: 葡萄采收于有30年树龄的葡萄树, 用野生酵母天然随机发酵, 酒液在不锈钢罐和橡木桶中陈酿熟化。

酒精度: 12.5% vol
残糖: 3.7 g/l
酸度: 7.9 g/l

可选容量: 750 ml
陈年潜力: 10年

颜色: 浅黄色带黄绿色反光
香气: 成熟的杏子, 榲桲同时还有一丝丝肉桂和苹果香气。
口感: 立体的骨架, 圆润饱满, 清新爽口的酸度, 优雅复杂的余味。
最佳饮用温度: 6 - 8°C
佐餐建议: 可以和煎鱼, 牛肉, 家禽肉类, 意大利面或者蘑菇类菜品搭配。