



酒款: 梅尔莱“绅士”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, 在不锈钢罐和橡木桶中陈酿熟化。

酒精度: 12.0% vol

残糖: 8.6 g/l

酸度: 7.0 g/l

可选容量: 750 ml

陈年潜力: 5-7年

颜色: 浅黄色带绿色反光

香气: 薄荷, 玫瑰, 深红色浆果以及一丝淡淡的茴香味。

口感: 酒体中等, 果味浓郁, 优雅宜人的矿物质感, 活泼的酸度, 鲜咸的余味。

最佳饮用温度: 6 - 8°C

佐餐建议: 可以单独饮用, 也可以和羊奶奶酪或者和清淡鲜美的亚洲菜品搭配。