



酒款: 仙境园林伯格干红  
生产商: 科伦布酒庄  
葡萄品种: 林伯格  
类型: 干红  
年份: 2018  
产区: 巴登

理念: 科伦布酒庄坐落于“布鲁赫萨尔”市，巴登北部地区。酒庄成立于1983年，1996年成功转型，开始酿造有机葡萄酒并获得了欧盟以及Ecovin双重有机认证。Markus 和 Andreas 两兄弟一起经营管理28.50公顷葡萄园，每年酿造约70%白葡萄酒和30%的红葡萄酒。白葡萄品种以灰皮诺、白皮诺和雷司令为主，红葡萄品种则是黑皮诺、林伯格以及少量巴登产区其他经典红葡萄品种。

土壤: 黏土和泥灰岩混合土壤，灰绿色，红色和黄色三层土壤堆积而成，葡萄树几乎是生长在悬崖/断崖边。葡萄浆果的果粒非常小，酒款充满热带水果香气。

年份特点: 巴登被公认为德国最热的葡萄酒产区。2018年4月的气温就达到了有记录以来的最高值。6月底连续七个星期气温都达到了40℃。幸运的是很多葡萄树熬过了高温干燥的天气，葡萄浆果也保持了非常好的健康状态。高温干燥的天气让葡萄的生长成熟加快。所以，在8月底就已经展开第一轮葡萄采收，让酒农们有充分的时间来安排采收工作，所有工作有条不紊的进行。与往年的平均产量相比，2018年巴登产区葡萄增产30%。

酿造工艺: 葡萄树树龄为30年，每公顷的产量控制在42百升。背阳一侧，葡萄生长区域的叶子很早就被摘掉，以便葡萄浆果获得充足的光照，并且通风透气性也会被加强，防止葡萄长霉腐烂。为了控制产量，剪掉多余的葡萄串，保证每一条葡萄藤上只有1串葡萄。100%人工采收，借助自然动力运输葡萄和葡萄浆，不采用机械外力，最大限度减少人工干预。采用“放血法”工艺抽取出15%粉红色葡萄汁，然后采用经典果皮浸渍发酵工艺，每天三次，手动下压葡萄皮到葡萄汁下面。发酵过程持续14天，然后在法国小橡木桶中陈酿11个月，采用50%全新桶和50%用过一次的橡木桶。

酒精度: 13.5% vol  
残糖: 1.8 g/l  
酸度: 6.0 g/l  
容量: 750 ml

颜色: 宝石红。  
香气: 香甜的热带水果，草本，清新的桉树叶以及可可等香气。  
口感: 饱满多汁，细腻柔滑，黑醋栗以及黑樱桃果香，余味中有细微的胡椒以及美妙的矿物质香料香气。  
最佳饮用温度: 16 - 17°C