



酒款: 贝希海姆圣罗兰干红
生产商: 德雷西斯艾克酒庄
葡萄品种: 圣罗兰
类型: 干红
年份: 2014
产区: 莱茵黑森

理念: 对庄主约翰·德雷西斯艾克而言，一款“好”的葡萄酒意味着它独一无二；意味着它能带来味蕾上的惊喜；意味着它能带来丰富饱满的口感。所以当他从父母手中接手家族酒庄后，便将这一想法付诸实践。在葡萄园管理工作中，德雷西斯艾克酒庄的酒农们非常注重维持生态平衡、谨慎使用自然资源以确保生态系统的可持续性。正是这种可持续性发展的理念让德雷西斯艾克酒庄出产的葡萄酒与众不同，而且不断地给葡萄酒爱好者们带来惊喜。

土壤 & 气候: 石灰岩，黄土，粘土和泥灰岩。凉爽气候

年份特点: 冬季和春季异常暖和，花期比往常提早了3-4个星期，七八月份阴雨绵绵，但是9月阳光充足。秋天的时候酒农们必需赶在好天气尽可能快的抢收健康的葡萄。

酿造工艺: 人工采收葡萄，经典果皮混合发酵3周，100%在小橡木桶里熟成（2/3旧桶，1/3新桶）长达2年的酒泥陈酿。

酒精度: 12.5% vol
残糖: 0.2 g/l

酸度: 5.8 g/l

可选容量: 750 ml
陈年潜力: 15 年

条形码: 4260371720419

颜色: 红宝石一样的颜色
香气: 红色浆果果味，淡淡的烟熏以及黑巧克力味
口感: 饱满强劲的酒体、清晰紧凑的结构，优雅、活泼跳跃的口感，余味优雅绵长。
最佳饮用温度: 16 - 18°C
佐餐建议: 可以和炖羊排，深色的肉排或者用家禽肉烹制的菜品