



酒款: 科伦布混酿干白
生产商: 科伦布酒庄
葡萄品种: 60%雷司令, 30%长相思, 10%施埃博
类型: 干白
年份: 2019
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: 黄土, 黏土, 陶土和石灰混合土壤。

年份特点: 2019年对许多巴登产区的酒农们来说是悲喜交加的一年。欢喜的是: 这一年葡萄的质量非常好。悲的是: 干旱、夏天极端高温暴晒的天气, 让很多葡萄被灼伤, 再加上暴风雨, 冰雹等恶劣天气交织在一起, 导致这一年葡萄产量减少了很多。采收工作9月中旬开始, 10月15号采收工作就已经完成。19年的酒充分呈现出了产区特色而且果香浓郁。尤其是白皮诺品种表现异常出色, 非常清新、饱满多汁。

酿造工艺: 葡萄树平均树龄大约30年。采收工作只在上午气温较低的时候进行, 100%人工采收葡萄。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。低温发酵三周, 发酵时温度控制在15℃以下。发酵结束后, 静置沉淀, 去除沉淀物。

酒精度: 12.5 % vol
残糖: 7.7 g/l
酸度: 7.3 g/l
容量: 750 ml

颜色: 浅黄色带绿色反光。
香气: 雷司令经典黄色水果香气, 以及长相思独特的荔枝等热带水果的甜蜜香气。
口感: 清新爽脆, 饱满多汁, 优雅醇香的口感, 余味中充盈着淡淡的香料味。
最佳饮用温度: 8 - 10°C
佐餐建议: 可以搭配海鲜, 清淡的家禽肉类菜品, 色拉以及夏季时蔬。