

★★★★★双红五星酒庄
James Halliday Australian Wine Companion
2024 澳大利亚年度酒庄

175 Anniversary



2022 宝仕德乐传承马尔贝克干红葡萄酒

葡萄品种：马尔贝克

酒精度：13.5%

产 区：南澳兰好乐溪

PH 值：3.52

采摘日期：2022年3月15日到3月23日

酸 度：5.9g/L

橡木桶熟成：放置法国橡木桶熟成12个月，以增添风味。

酿酒工艺：除根压榨至开放式发酵槽，用葡萄汁进行每日四次以上淋皮，达到到发酵最佳状态。葡萄皮和压榨的葡萄汁浸泡10日后，取葡萄汁静置24小时，再放入橡木桶进行熟成，进一步与精选酒液调配后装瓶。

窖藏建议：现在享用或可窖藏至2040年。

食物搭配：夏天时稍微冰镇一下，温度在15- 16° C较为合适。搭配烧烤、烤全羊。

品鉴笔记：自19世纪末以来，宝仕德乐庄园就开始种植马尔贝克，并于1961年酿造出第一批马尔贝克葡萄酒。此酒呈深邃紫罗兰色，绽放浓郁紫罗兰、黑莓与李子的芬芳，间以丁香的辛香点缀。既可即时畅饮，亦具陈年潜力。酒中天然沉淀为岁月痕迹，建议品鉴前一小时醒酒，让每一滴都苏醒至完美状态。



2023 霍巴特皇家葡萄酒展

银奖



2023 阿德莱德皇家葡萄酒展

顶级金奖



2024 澳大利亚国家葡萄酒展

最佳红葡萄品种奖杯



2024 澳大利亚国家葡萄酒展

顶级金奖



2024 兰好乐溪葡萄酒展

全场最佳葡萄酒奖杯



2024 兰好乐溪葡萄酒展

最佳马尔贝克奖杯



2024 兰好乐溪葡萄酒展

顶级金奖



2025 James Halliday 评分

96分

