



给汉



给汉酿酒以最纯粹的传统方式，在混凝土大桶陈酿，保持其水果味。

美丽的红石榴子长袍和强烈的味道，一个复杂的芳香托盘，特点是混合加里格，黑醋栗和金色烟草味道。口感柔滑，均衡，圆润，果香浓郁，单宁柔滑，余味悠长。

葡萄品种	歌海娜 (65%)， 慕合懷特 (20%)， 西拉 (15%)
土壤	多石多沙的山坡
色泽	深紅映著石榴紅色
酒香	非常芳香，突出了加里格，黑醋栗和金色烟草的味道
味道	口感圆润，单宁丝滑，回味悠长，果味和辛辣
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	4 - 6 年
酒精度	13,5° 度

这是一款个性十足的葡萄酒，优雅而果味十足，非常适合搭配烤肉、野禽和松露。