



教皇新堡



混合歌海娜和西拉葡萄品种，在号称最优质的土壤中种植，其土壤布满河流鹅卵石和沙子，手工采摘，精心挑选。在不锈钢罐和橡木桶中陈酿 12 至 15 个月。

典型的教皇新堡酒，在其特有风土条件下，增强了歌海娜的柔软和丰富饱满的特性。

葡萄品种	歌海娜 (60%)，西拉 (40%)
土壤	鹅卵石和沙子
色泽	深宝石长袍
酒香	浓郁的成熟红色水果，甜香料，摩卡的香气
味道	酒体饱满，单宁柔滑，带有黑色水果味和辛辣味
适饮温度	16-17° C 度
建议保存	10 - 15 年
产量	35 公升/公顷 - 5 公顷
酒精度	15° 度

这款浓郁优雅的葡萄酒非常适合搭配烧烤或炖煮红肉、鹿肉和熟成奶酪。