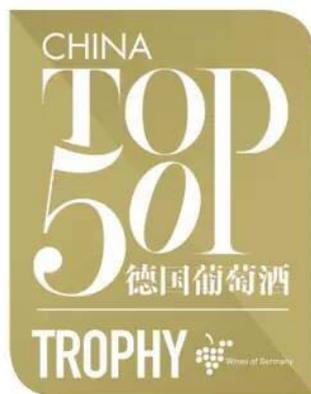




喝可喜.冯.达升世代



德国最佳葡萄酒生产商



Best wine grower of Germany

1. Position 2004 – 2007
2. Position 2008 – 2009
3. Position 2010 – 2014

黑皮诺红葡萄酒

Spätburgunder Rotwein

晚摘酒 半干

Spätlese



葡萄产区 Anbaugbiet:	巴登/奥特瑙 Baden/Ortenau
葡萄年份 Jahrgang:	2012
葡萄酒名 Bezeichnung:	黑皮诺晚摘半干红葡萄酒 Spätburgunder Rotwein
葡萄品种 Rebsorte:	黑皮诺 Blauer Spätburgunder
质量等级 Qualitätsstufe:	德国高级葡萄酒 Deutscher Prädikatswein/Spätlese
口感 Geschmacksrichtung:	半干 mild
葡萄酒庄 Lage:	喝可喜.冯.达升世代 Hex vom Dasenstein
瓶装容量 Flaschengröße:	0.75 升 Liter
货号 Artikelnummer:	1146
官方检验号 AP-Nummer:	0414915

检测值 Analysewerte:

Alkohol	酒精含量 12.5%
Restzucker	残糖量 18.5g/l
Säure	酸度 5.7g/l

酿制方法 Vinifikation: 传统压碎发酵，大橡木桶熟化

特点 Charakteristik: 浓郁的深色浆果香味，摩卡（土耳其咖啡）和微苦巧克力的口感，其醇厚和浓郁口味令人回味无穷。相对干型较轻柔。

Sehr schöner Pinot-Duft nach Schwarzkirsche und Schokolade. Im Mund geschmeidig und satt mit vollsaftiger Frucht und Bitterschokolade. Sehr elegant mit üppiger Würze.

饮用温度 Trinktemperatur: 16-18 摄氏度 °C

储藏温度 Lagerung bei: 8-13 摄氏度 低温避光储存，防止温差。Nicht in der Sonne lagern.

食物搭配 Speiseempfehlung: 非常适合搭配牛肉，野味，羊肉和奶酪。

Zur feinen Küche wie Wildpasteten, großen Braten, Lammgerichten, Ente (à l'Orange)

成分 Inhalt: 黑皮诺葡萄，二氧化硫。Spätburgunder, Sulfit

保质期 MHD: 无保质期限制。Nicht erforderlich