



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES



2002 金堡林基思红霞晚景餐酒

- 葡萄酒风格：** 中等酒质甜餐酒
- 年份：** 2002 (85%) , 2004 (15%)
- 葡萄品种：** 加本力苏维翁 (85%) , 设拉子 (15%)
- 产区：** 莫珐玳尔, 南伯奈特 (85%) , 达令唐斯 (85%)
- 技术参数：** 酒精度：13.5% pH值：3.25
酸度：7.2 g/L 余糖：30 g/L
- 橡木处理：** 全新美国橡木桶静酿 12 个月
- 色泽：** 浅中红色
- 香型：** 甜香子兰芬芳, 复合热带水果与浆果闻之悦人
- 口感：** 香甜醇和, 终感平衡。
- 储藏：** 上市即可享用型; 饮前冷冻。不建议收藏。
- 瓶封：** 古绿紫红色瓶, 斯蒂文瓶封
- 酿酒师品评：** 此款葡萄酒产自炎热年份的葡萄酿造而成。酒香清冽, 果味甘美, 单宁酸与甜味柔和适中。
- 贮藏：** 享用前冷藏 8-10°C 最佳。
- 食品搭配：** 此葡萄酒能与广泛的菜系搭配, 包括有印度咖喱, 各式南美、中东菜肴, 风味辣香肠和暖盘沙拉等。



Jimbour Wines

Suite 5, 17 Station Road, PO Box 587, Indooroopilly Queensland 4068 Australia

Chris Moyle Director, Product, Sales & Marketing 0401 644 681 · Damon Byrne Sales Manager 0402 846 446

Anna De Silva Santos On Premise Executive 0421 652 017

Russell Pastoral Company ABN 55 431 779 601